



CASTILLO DE MENDOZA
bodegas y viñedos



CASTILLO DE MENDOZA

CASTILLO DE MENDOZA Reserva 2011

Elaborado con uva Tempranillo recogida y transportada en cajas de pequeña capacidad, seleccionada de forma manual en mesa para ser después despallada y estrujada.

Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés de grano fino y tostado medio, siguiendo una crianza en las mismas sobre sus lías de 24 meses y una permanencia posterior de 12 meses mínimo en botella antes de salir al mercado.

Notas de cata

Vista: Color rojo picota-rubí.

Olfato: Aromas dominantes de frutos negros y rojos muy maduros con notas de regaliz, propias de la variedad, perfectamente armonizados con tonos torrefactos y especiados de madera, donde emergen vainillas y canelas.

Gusto: Sensaciones en boca de gran volumen, estructura y frescura con taninos muy dulces y un final muy largo e intenso de nuevo en lo aromático.

Datos Generales de la añada:

Tipo de vino: Tinto. Reserva.
Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja
Variedad: 100% Tempranillo
Cultivo: Agricultura ecológica
Suelo: margas calcáreas
Vendimia: Manual. Octubre de 2011
Primera vendimia: 1994
Botellas producidas: 12.000
Formato: Botella 0,75cl y botella Magnum

Certificación:



Recomendaciones:

Guarda: Lugar fresco y seco. Evitar luz solar

Temperatura: Consumir a 16-18 °C

Maridaje: Perfecto para acompañar legumbres, platos especiados, carnes rojas, caza y quesos curados.

Premios:

