



CASTILLO DE MENDOZA
bodegas y viñedos



CASTILLO DE MENDOZA

CHIRIMENDO

Joven - Maceración Carbónica 2017

Elaborado con un 85% de uvas de la variedad Tempranillo y un 15% de uvas de la variedad Viura procedentes de nuestros propios viñedos, vendimiadas manualmente y seleccionadas en mesa de clasificación.

Fermentación de los racimos enteros por el tradicional método de Maceración Carbónica típico de Rioja.

Notas de cata

Vista: Color violáceo intenso.

Olfato: Nariz persistente en la que predominan los aromas frutales a moras, fresas, plátanos y arándanos con evocaciones de flores azules como las violetas y la lavanda.

Gusto: En boca se muestra amable, pleno, fresco y equilibrado con un final aromático persistente de carácter de nuevo muy frutal.

Datos Generales de la añada:

Tipo de vino: Tinto. Joven. Maceración Carbónica
Denominación de Origen: D.O. Ca. Rioja
Variedad: 80% Tempranillo y 20% Viura
Cultivo: Agricultura ecológica
Suelo: margas calcáreas
Vendimia: Manual. Septiembre de 2017
Primera vendimia: 1996
Botellas producidas: 3.000
Formato: Botella 0,75cl

Certificación:



Recomendaciones:

Guarda: Lugar fresco y seco. Evitar luz solar

Temperatura: Consumir a 12-14 °C

Maridaje: Perfecto para acompañar embutidos, pastas, arroces, ensaladas, pescado azul y carnes blancas. Exquisito con postres elaborados con frutos rojos y quesos.