



CASTILLO DE MENDOZA
bodegas y viñedos



CASTILLO DE MENDOZA

EVENTO

Reserva Especial 2005

Es el resultado de las mejores uvas Tempranillo desgranadas a mano.

Las uvas son transportadas a la bodega en pequeñas cajas para ser seleccionadas primero por racimos y después por granos.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés en las que el vino permanece sobre sus lías y madura durante 30 meses. Permanencia posterior de 18 meses mínimo en botella antes de salir al mercado.

Notas de cata

Vista: Intenso color picota con ribetes rubí.

Olfato: Aromas muy intensos de frutos negros -ciruela, moras, frambuesas- con notas de fresas y violetas bien integradas con los aromas de la crianza -humo, café, vainilla, caja de puros- .

Gusto: Equilibrado, poderoso, fresco, pleno y untuoso en boca con marcados taninos finos y un final muy largo.

Datos Generales de la añada:

Tipo de vino: Tinto. Reserva.
Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja
Variedad: 100% Tempranillo
Cultivo: Agricultura convencional
Suelo: margas calcáreas
Vendimia: Manual. Octubre de 2005
Primera vendimia: 2001
Botellas producidas: 5.000
Formato: Botella 0,75cl y botella Magnum

Recomendaciones:

Guarda: Lugar fresco y seco. Evitar luz solar
Temperatura: Consumir a 16 °C
Maridaje: Perfecto para acompañar tablas de embutidos Ibéricos, carnes rojas, carnes de caza, platos especiados y quesos curados