

CASTAÑO

THE ART OF MONASTRELL

CASA DE LA CERA 2016

VINO TINTO CON BARRICA D.O. YECLA



TEMPERATURA DE CONSUMO



Servir a 17 - 18°C

MARIDAJE



Marida con carne de caza, pato, carnes rojas y quesos curados. Platos contundentes, especialmente aquellos con carne roja.



NOTA DE CATA

Intenso color rojo granate de capa alta. En nariz es complejo, aparecen aromas balsámicos, especiados y minerales sobre un fondo frutal (ciruela roja madura, moras silvestres). En boca es sabroso, con buena acidez y tanicidad media, con apuntes de cacao dulce y un final elegante y persistente.

TIERRA

SUELO

Calizo pedregoso con un componente minoritario arenoso

PROCEDENCIA

Campo Arriba

ALTITUD

750 m

CLIMA

El clima de la región es continental influenciado por la cercanía del Mediterráneo

VIÑEDO

VARIEDAD

50% Monastrell, 50% Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot

CEPA

Muy vieja

CONDUCCIÓN

Vaso (Monastrell y Garnacha Tintorera) Espaldera (resto de variedades)

RENDIMIENTO

1.500 kg / ha

ELABORACIÓN

En el momento óptimo de maduración de uva, se hace en viña la vendimia con una selección manual en cajas de 15 kgs de cada variedad: Monastrell, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Tintorera. Tras su llegada a bodega, se procesa manualmente en la mesa de selección llevándose a cabo la separación de los mejores racimos de uva, posteriormente se procesa en una pequeña despalladora sin estrujar. Se llenan barricas de 500L sin uno de los fondos, siendo una elaboración más artesanal, con una dedicación y atención mayor. En estos recipientes se realiza la maceración y fermentación desde 12 hasta 17 días según variedad. Bazuqueos manuales. Prensado neumático suave. Una vez terminada la fermentación maloláctica, el paso por barrica ocurre en las mismas barricas donde han fermentado. Barrica de roble francés y americana.

PASO POR BARRICA

20 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

FECHA DE EMBOTELLADO

2 Octubre 2018

Nº DE BOTELLAS

8.420 botellas

ANALÍTICA

ALCOHOL

15%