

CASTAÑO

THE ART OF MONASTRELL

CASTAÑO COLECCIÓN 2018

VINO TINTO CON BARRICA D.O. YECLA



TEMPERATURA DE CONSUMO



Servir a 14 - 16 °C

MARIDAJE



Marida bien con carnes rojas, cordero, asados, guisos de carne, platos de caza menor. Carnes y quesos curados.

NOTA DE CATA

Presenta un intenso color granate con reflejos violáceos. En nariz es complejo, con notas de frutos rojos maduros con recuerdo a arándanos y frambuesas, con delicadas notas especiadas de pimienta y clavo, con matices de cacao y vainilla de su paso por barrica. La entrada en boca es suave, con taninos golosos y dulces, concentración media, buena frescura y un final delicado.

TIERRA

SUELO	Pedregoso, arenoso y calizo
PROCEDENCIA	Campo Arriba
ALTITUD	750 m
CLIMA	El clima de la región es continental influenciado por la cercanía del Mediterráneo

VIÑEDO

VARIEDAD	70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon
CEPA	Vieja
CONDUCCIÓN	Vaso y espaldera
RENDIMIENTO	1.500 - 2.000 kg / ha

ELABORACIÓN

En el momento óptimo de maduración de cada variedad de uva, se hace en viña la vendimia con una selección manual en cajas de 15 kgs de cada variedad: Monastrell y Cabernet Sauvignon. 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 despalilladora sin estrujar. Remontados de forma manual en pequeños depósitos de acero inoxidable de 6.000 y 8.000 kg, con temperatura controlada en un rango de 24 a 28°C. Fermentación con las levaduras autóctonas y maceración con las pieles durante 10 días. Prensado neumático suave. Fermentación maloláctica natural. Barrica de roble francés y americana

PASO POR BARRICA

10 meses en barricas nuevas de roble francés

FECHA DE EMBOTELLADO

24 Noviembre 2020

Nº DE BOTELLAS

35.500 botellas

ANALÍTICA

ALCOHOL 14.5%

