CASTAÑO

THE ART OF MONASTRELL

CASTAÑO DULCE MONASTRELL **2018**

VINO TINTO DULCE CON BARRICA D.O. YECLA

NOTA DE CATA

Color rojo profundo rubí. cereza intenso. Nariz limpia de intensidad media con notas de fruta confitada negra, pasas, datil, acompañados con terpenos madéricos gracias a su paso por madera. Fresco, sabroso, resaltando la mermelada de ciruela y recuerdo de fruta seca.
Agradable final con cierta acidez equilibrando su dulzor.

TIERRA

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

VIÑEDO

VARIEDAD	100% Monastrell
CEPA	Vieja
CONDUCCIÓN	Vaso
RENDIMIENTO	2.000 kg / ha

ELABORACIÓN

De la última Monastrell en la viña que presenta un porcentaje de pasificación se vendimia en cajas para la elaboración de este vino especial.
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, encubándose en un depósito de acero inoxidable donde comienza la fermentación hasta que en el momento que se considere se adiciona el alcohol vínico para su encabezamiento característico dejando el azúcar residual procedente de la uva.
Barrica de roble americana y francesa.

PASO POR BARRICA	6 meses en barricas de roble
FECHA DE EMBOTELLADO	31 Enero 2020
Nº DE BOTELLAS	7.160 botellas

ANALÍTICA

ALCOHOL	15%

TEMPERATURA DE CONSUMO

Servir a 10 - 12 ºC

MARIDAJE

Marida con chocolate negro (70%), quesos fuertes (especialmente los azules) Foies ó pates.

YECLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN