



MONTECASTRO



Cosecha2021

D.O Ribera del Duero

Viticultura:

Variedades: 95% Tinto Fino- 5% Cabernet-Sauvignon
Rendimiento: 35hl/ha después de selección.

Vinificación:

Despalillado: 90% - 5% Raspón.
Tipo de Maceración: Maceración larga y fría.
Tiempo de Maceración: 20 días.
Tiempo de Crianza: 3 meses en depósito de hormigón seguidos de 18 meses en barrica de roble francés.
Graduación: Alc. 15%.

Nota de Cata (Fecha: enero 2024):

De color rojo muy intenso y brillante.
Nariz con aromas de fruta roja, con grandes toques de menta, de regaliz y cierta mineralidad en perfecta armonía con los sutiles aromas aportados por su crianza en madera.
La entrada en boca es suave y fresca a la vez, dando paso a una estructura firme y muy equilibrada con la acidez y la fruta.
Su final es largo y fragante con un retrogusto complejo y frutal.
Su equilibrio y complejidad hacen prever un gran potencial de vida en botella.