



Vinicola de Castilla est reconnue comme l'une des plus prestigieuses Bodega de Castilla y Mancha. Fondée en 1976 cette société a développé une image hautement qualitative et est devenue l'ambassadrice des crus de la région. La bodega cultive ses vignes de manière raisonnée et produit des vins à l'image de ses vignerons, fiers de leurs valeurs, de leur personnalité et avec passion.



100% Tempranillo



13%



750 ml



Culture raisonnée, vendange en vert, effeuillage.
Vendange à maturité.
Rendement : 90 hl/ha
Sols : argileux
Age vignes : 20 ans



Vinification traditionnelle avec un éraflage total.
Cuvaion de 2 semaines. levures autochtones.
Délestages et pigeages.
Remontages afin d'extraire les arômes et la couleur.
Stabilisation au froid.



Élevé en cuve inox.

**Couleur :**

Rouge rubis avec des tons violets.

Au nez :

Nez intense, avec des arômes de fruits frais.

En bouche :

Il est fruité, avec des tanins polis et une acidité qui structurent le vin.
Une finale très fruitée.

Accords mets & vin :

Avec tapas à l'apéritif, viandes grillées et rôties.

Taux de sucre : < 4 g/L

Servir entre 13°C et 15°C.



Garde 2 - 3 ans

