

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



13.5%



750 ml



Culture raisonnée, vendange en vert, effeuillage, épamprage.
Contrôle de la maturation.
Récolte à maturation optimale.
Rendement : 60 hl/ha
Sols : calcaires
Age vignes : 37 ans



Vinification traditionnelle avec un éraflage total.
Cuvaïson. Fermentation alcoolique. Fermentation malolactique, délestages, pigeages, remontages afin d'extraire les arômes et la couleur.
Stabilisation au froid. Microfiltration.



Après son élaboration, 12 mois en fûts de chêne américain et 24 mois minimum en bouteille ou il évoluera favorablement dans les années à venir.

**Couleur :**

Rouge Cerise avec des tons couleur tuile.

Au nez :

Arômes de vieillissement, notes de tonneau épicé, de vanille, de girofle et de fruits.

En bouche :

Structuré en bouche, avec du corps.
Persistance agréable.

Accords mets & vin :

S'associe avec des mets à base de viandes grillées, de petit gibier, ragoûts.

Taux de sucre : 1.75 g/L



Servir entre 15°C et 17°C.



Garde 6 - 8 ans

