

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 : 70 hl/ha
Sols : calcaires
Age vignes : 35 ans



Vinification traditionnelle avec un éraflage total.
Cuvaion de 3 semaines.
Délestages et pigeages manuels.
Remontages afin d'extraire les arômes et la couleur.
Stabilisation au froid.



Élevé en cuve inox.

**Couleur :**

Rouge pourpre, avec de jolis tons violets.

Au nez :

Nez très intense, souvenirs de fruits mûrs, de mûre et d'arômes primaires.

En bouche :

Doux et plein de caractère, charnu, savoureux, large, excellents tanins équilibrés.

Arômes complexes purement primaires et fruités et une élégante fin de bouche.

Accords mets & vin :

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

Taux de sucre : 2 g/L



Servir entre 12°C et 14°C.



Garde 2 - 3 ans

