

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



12.5%



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

