



MONTECASTRO

2017

Ficha Técnica

Añada 2017
D.O.: Ribera del Duero
Graduación: Alc. 15%

Viticultura:

Variedades: 95% Tinto Fino-5% Cabernet-Sauvignon
Rendimiento: 30hl/ha después de selección

Vinificación:

Despalillado: 80% Despalillado 20% Raspón.
Tiempo de Maceración: 25 días
Tiempo de crianza: 16 meses en barricas de Roble Francés de Allier

Nota de Cata:

Buena intensidad de color, rojo rubí brillante.
La nariz es atractiva y compleja, refleja gran complejidad aromática, con intensas notas de bayas negras y frutos rojos, toques especiados y balsámicos. La entrada en boca es suave y sedosa, dando paso a una estructura armoniosa, de fruta roja en perfecto equilibrio con la acidez, la madera y los taninos. Gran persistencia y largo recorrido aromático de fruta roja y notas florales y complejas de su crianza, propias de los suelos calcáreos.
Su estructura equilibrada, firme y elegante augura muy buenas perspectivas de vida en botella.