



MONTECASTRO

2018

Ficha Técnica

Añada 2018
D.O.: Ribera del Duero
Graduación: Alc. 15%

Viticultura:

Variedades: 90% Tinto Fino-5%Cabernet-Sauvignon-5%Merlot
Rendimiento: 30hl/ha después de selección

Vinificación:

Despalillado: 90% Despalillado 10% Raspón.
Tiempo de Maceración: Maceración larga y fría.
Tiempo de crianza: 3 meses en depósito de hormigón seguidos de 16 meses en barricas de Roble Francés.

Nota de Cata:

De color rubí muy brillante.
Nariz con aromas de fruta roja y floral con notas minerales y un toque de regaliz integrado con los aromas terciarios de su crianza en bodega.

En boca tiene una entrada nítida, muy vinosa y fresca dando paso a unos taninos finos y nerviosos. La sensación en boca es untuosa, sedosa y muy elegante. Su final es fragante y frutal.

Vino muy atractivo para un consumo inmediato, pero a su vez con unas buenas perspectivas de envejecimiento en botella por su buen equilibrio.