



MONTECASTRO 2013

D.O.: RIBERA DEL DUERO

Viticultura:

Variedades de uva: 90 % tempranillo, 10% merlot

Rendimientos: 38hl/ha después de selección

Vinificación:

Selección: 90% Despalillado, 10% con tallo

Vinificación: Diferentes vendimias dependiendo de las variedades de Uva para lograr una extracción suave de los taninos durante las fermentaciones en depósitos de hormigón.

Maceración: 20 días a bajas temperaturas.

Crianza: 18 meses en barricas de roble frances (allier)
20% nueva, 80% Segundo uso.

Nota de Cata:

Montecastro 2013, de color rubí oscuro, tiene notas de pimienta, chocolate y fruta negra. La larga crianza en barrica de las variedades por separado nos da un vino sedoso y largo en boca, mostrando una elegante complejidad. Una madurez de los taninos equilibrada con una buena acidez hacen que el vino tenga un potencial de guarda muy largo, mínimo 10 años.

MONTECASTRO BODEGAS Y VIÑEDOS

Ctra. VA-130 Apartado 81

47318 Castrillo de Duero (Valladolid)

Tel: +34.983.484.013

www.bodegasmontecastro.es