



## **MONTECASTRO 2014**

### **D.O.: RIBERA DEL DUERO**

#### Viticultura:

Variedades: 95% Tinto Fino-5% Merlot

Rendimiento: 35hl/ha después de selección

#### Vinificación:

Despalillado: 50%-50% Raspón

Tipo de maceración: maceración larga y fría

Tiempo de Maceración: 26 días

Tiempo de crianza: 8 meses en barricas nuevas de roble francés seguidos de 10 meses en barricas usadas de roble francés de segundo y tercer año.

Graduación: Alc. 15%

#### Nota de Cata:

De color rojo rubí brillante.

La nariz se muestra frutal y fresca, con notas de fruto rojo (fresas) y regaliz con un sutil toque mineral muy integrado con los aromas terciarios de la barrica.

En boca es fragante y sedoso, posee un buen equilibrio acidez-tanino-fruta, con un final muy persistente.

Conjunto muy integrado y agradable; protagonizado por la frescura y el equilibrio. Su equilibrio tánico-acidez le auguran un gran desarrollo en botella.

### **MONTECASTRO BODEGAS Y VIÑEDOS**

Ctra. VA-130 Apartado 81

47318 Castrillo de Duero (Valladolid)

Tel: +34.983.484.013

[www.bodegasmontecastro.es](http://www.bodegasmontecastro.es)