



## **MONTECASTRO COSECHA 2015**

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

#### Viticultura:

Variedades: 94% Tinto Fino - 6% Cabernet Sauvignon.  
Rendimiento: 35hl/ha después de selección

#### Vinificación:

Despalillado: 80%-20% Raspón  
Tipo de maceración: prefermentativa larga y fría  
Tiempo de Maceración: 24 días  
Tiempo de crianza: 5 meses en barricas nuevas de roble francés Allier, seguidos de 12 meses en barricas usadas de roble francés de segundo y tercer año.  
Graduación: Alc. 15%

#### Nota de Cata (Septiembre 2019)

De color rojo oscuro y brillante.  
Se muestra mineral en nariz con notas de fruta fresca, menta y eucalipto con cierto toque de torrefacción muy bien integrado con su crianza en barrica. Gran volumen en boca, lozano y mineral en perfecta armonía con la fruta y la Madera.  
Todo el paladar se mantiene suave destacando un vino expresivo, intenso y de rica estructura. Su persistencia es larga con un gran peso de fruta madura.  
Su generosa estructura, honestidad y finura hacen del Montecastro Cosecha 2015 un vino con un gran potencial de envejecimiento en botella.

### **MONTECASTRO BODEGAS Y VIÑEDO**

Ctra. VA-130 Apartado 81  
47318 Castrillo de Duero (Valladolid)  
Tf. +34.983.484.013  
[www.bodegasmontecastro.es](http://www.bodegasmontecastro.es)