



## **MONTECASTRO**

### **COSECHA 2016**

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

##### Viticultura:

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

##### Vinificación:

Despallado: 80%-20% Raspón  
Tipo de maceración: prefermentativa larga y fría  
Tiempo de Maceración: 25días  
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:

De color rojo rubí muy brillante.  
Nariz protagonizada por unos aromas de fruta roja, con pequeños toques de regaliz negro y aromas balsámicos de eucalipto. Nariz muy aromática y en perfecta armonía con los sutiles aromas aportados por la crianza en madera.  
La entrada en boca es suave y sedosa dando paso a una estructura equilibrada marcada por una acidez muy integrada cuya presencia aporta frescura y persistencia, con un retrogusto de fruta roja y mineral. Boca muy fina, larga y elegante.  
El equilibrio, la finura, la frescura son las grandes características de este vino con gran potencial de envejecimiento.

#### **MONTECASTRO BODEGAS Y VIÑEDO**

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