



TorreCastillo

ROBLE

MONASTRELL

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PRODUCTO DE ESPAÑA

Tipo de vino: Vino tinto cosecha

Región: Montealegre del Castillo (Albacete)

Origen: DO Jumilla

Productor: Bodega Torrecastillo

Varietades: 100% Monastrell

Viñedos: Viñedos propios de la variedad monastrell en vaso y en secano.

Elaboración: La uva es vendimiada a mano en su punto ideal de maduración y vinifica meticulosamente con el fin de sacar todo el carácter singular de la variedad.

Añejamiento: Estancia de 4 meses en barricas de roble americano.

Notas de cata

Vista: Intenso color rubí amaratado.

Nariz: Destacan los limpios aromas de fruta madura de la monastrell.

Gusto: Es carnoso con una discreta y agradable sensación especiada de la madera. El final es amplio y aterciopelado apoyado por la fuerza de sus taninos que se pulirán con el tiempo.

Pairing: Recomendamos servirlo alrededor de 16°C con arroces, pastas, quesos y carnes.

Alcohol: 13,5° BV

Ph: 3,65

Azúcares reductores: 1,96 gr/l

Acidez total en tartárico: 5,23 gr/l

Total So2: 79 mg/l