BODEGA
TorreCastillo

VINO TINTO
Monastrell-Barrica

Alcohol: **14% Vol.**

Ph: **3,65**

Azúcares reductores / Reducing sugars: **1,96 gr/l**

Acidez total en tartárico / Total Acidity in tartaric acid: **5,23gr/l**

Total So2: **79 mg/l**

Tipo de vino: Vino tinto Barrica
Región: Montealegre del Castillo (Albacete).
Origen: Denominación de Origen Protegida Jumilla
Productor: Bodega Torrecastillo, S.L.
Variedades: Monastrell.
Viñedos: Viñedos propios de la variedad Monastrell en vaso y en secano con suelo pedregoso-arenoso poco profundos. Clima mediterráneo- continental. Producción de 3.500 kg/hect.

Elaboración: La uva es vendimiada en su punto ideal de maduración. La maceración y fermentación se hacen en depósitos de acero inoxidable, empezando la fermentación a 15ºC hasta 25ºC con remontados suaves cuatro veces al día para extraer todo el potencial polifenólico de la variedad. Una vez terminado el proceso de fermentación se pasa a barricas de roble americano donde hace la fermentación malolactica y permanece durante 4 meses.

NOTAS DE CATA
Vista: Intenso color rubí amoratado.
Nariz: Destacan los limpios aromas de fruta madura de la Monastrell.
Boca: 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.
Maridaje: Temperatura de servicio a 16ºC con arroces, pastas, quesos y carnes.

Type of wine: Red wine Barrel
Region: Montealegre del Castillo (Albacete)
Appellation of Origin: Jumilla
Producer: Bodega Torrecastillo, S.L
Varieties: Monastrell
Vineyards: Vineyards of the Monastrell variety in glass and in dry land with shallow stony-sandy soil. Mediterranean-continental climate. Production of 3,500 kg/hect.
Elaboration: The grape is harvested at its ideal point of maturity. Maceration and fermentation happen in stainless steel tanks starting the fermentation at 15ºC to 25ºC, with gentle pumping over four times a day to extract all the polyphenolic potential of the variety. After the fermentation process, the wine is transferred to American oak barrels where it undergoes malolactic fermentation and remains for 4 months.

TASTING NOTES
Color: Intense purple ruby color.
Nose: The clean aromas of ripe red fruit of the Monastrell
Mouth: It is meaty with a discreet and pleasant spicy sensation of the wood. The finish is broad and velvety supported by the strength of its tannins that will polish over time.
Pairing: We recommend serving this wine around 16ºC with rice, pasta, cheeses and meats.