

BODEGA

TorreCastillo

# EL TOBAR

Monastrell Crianza



Alcohol: **15% Vol.**

Ph: **3,66**

Azúcares reductores /  
Reducing sugar: **3,50 gr/lit**

Acidez total en tartárico /  
Total Acidity in tartaric acid: **5,48 gr/lit**

Total So2: **110 mg/l**

**Tipo de vino:** Vino tinto crianza TorreCastillo El Tobar.

**Región:** Montealegre del Castillo (Albacete).

**Origen:** Denominación de Origen Protegida Jumilla

**Productor:** Bodega TorreCastillo, S.L.

**Varietades:** Monastrell 100%.

**Vñedos:** Viñedos propios en suelo calizo pedregoso, con ciertas franjas de terreno arcilloso y arenoso. Clima mediterráneo-continental con escasas precipitaciones. Producción 2500 kg/hect.

**Elaboración:** La vendimia se ha realizado a mano y en jaulones de 400 kilos para mantener intacta la calidad de la uva. Maceración y fermentación durante 12 días en depósitos de acero inoxidable con una temperatura máxima de 28°C. Una vez terminada la fase de fermentación-maceración se descuba y pasamos el vino a barricas de roble francés y americano para hacer la fermentación maloláctica donde permanece durante 9 meses..

## NOTAS DE CATA

**Vista:** de vivo color rojo cereza intenso.

**Nariz:** aromas a fruta roja y negra muy madura con notas minerales.

**Gusto:** es complejo, con un envoltente tostado de la madera, bien estructurado con toques balsámicos y minerales de fondo que acaban en un largo final lleno de equilibradulcemente tánico y especiado.

**Maridaje:** Recomendamos servirlo alrededor de 18°C con arroces, gazpachos, carnes de caza y quesos curados.

**Type of wine:** Red aged wine TorreCastillo El Tobar

**Region:** Montealegre del Castillo (Albacete)

**Appellation of Origin:** Jumilla

**Producer:** Bodega TorreCastillo, S.L.

**Variety:** Monastrell 100%

**Vineyards:** Own vineyards on stony limestone soil, with certain strips of clayey and sandy soil. Mediterranean-continental climate with little rainfall. Production 2500 kg / hect.

**Elaboration:** The harvest has been carried out by hand and in 400 kilos cages to keep the quality of the grape intact. Maceration and fermentation is taken place for 12 days in stainless steel tanks with a maximum temperature of 28°C. Once the fermentation-maceration phase is finished, the wine is devatted and transferred to French and American oak barrels to undergo malolactic fermentation where it remains for 9 months.

## TASTING NOTES

**Color:** intense cherry red color.

**Nose:** aromas of very ripe red and black fruit with mineral notes.

**Taste:** it is complex, with a toasted wood envelope, well structured with balsamic and mineral touches in the background that end in a long and balanced finish.

**Pairing:** we recommend serving this wine around 16-18°C with rice, cheese or meat.