

BODEGA

TorreCastillo

VINO TINTO

Monastrell



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: **85 mg/l**

Tipo de vino: Vino Tinto

Región: Montealegre del Castillo (Albacete)

Origen: Denominación de Origen Protegida Jumilla

Productor: Bodega Torrecastillo, S.L

Variedades: Monastrell 100 %

Viñedos: Viñedos propios de la variedad Monastrell en vaso y en seco con suelo pedregoso-arenoso poco profundos. Clima continental - mediterráneo. Producción de 4.000 kg/hect. La fermentación y maceración se hacen en depósitos de acero inoxidable durante 8 días a una temperatura entre 20-25°C con remontados suaves, dos veces al día, para extraer todos los aromas de la variedad. Una vez terminado el proceso de maceración se descuba para hacer la fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Vista: De intenso color rubí con reflejos violáceos.

Nariz: Destacan los limpios aromas de fruta roja madura de la Monastrell.

Boca: Es carnoso y expresivo desarrollando todo su potencial frutal en boca. Buena acidez y final largo muy aromático.

Maridaje: Temperatura de servicio a 16°C con arroces, pastas, quesos y carnes.

Type of wine: Red wine

Region: Montealegre del Castillo (Albacete)

Appellation of Origin: Jumilla

Productor: Bodega Torrecastillo, S.L

Varieties: Monastrell 100%

Vineyards: Own vineyards of the Monastrell variety in glass and in dry land with shallow stony-sandy soil. Continental weather - Mediterranean. Production of 4,000 kg/hect.

Elaboration: The grape is harvested by hand at its ideal point of maturation. Fermentation and maceration happens in stainless steel tanks for 8 days at a temperature between 20-25°C with gentle pump-overs twice a day to extract all the aromas of the variety. After the maceration process, the wine is uncovered to make the malolactic fermentation.

TASTING NOTES

Color: Intense ruby color with violet reflections.

Nose: The clean aromas of ripe red fruit of the Monastrell stand out.

Mouth: It is fleshy and expressive developing all its fruit potential in mouth. Good acidity and a long, very aromatic finish.

Pairing: We recommend serving this wine around 16°C with rice, pasta, cheeses and meats.