

BODEGA

TorreCastillo

# VINO ROSADO

## Monastrell



Alcohol: **13% Vol.**

Ph: **3,49**

Azúcares  
reductores /  
Reducing  
sugars: **1,42 gr/l**

Acidez total  
en tartárico /  
Total Acidity  
in tartaric acid: **6,11 gr/l**  
Total So2: **97 mg/l**

**Tipo de vino:** Vino rosado

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

**Origen:** Denominación de Origen Protegida Jumilla

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

**Variedades:** 100% Monastrell.

**Viñedos:** Viñedos propios en suelo arenoso y pedregoso poco profundos. Clima mediterráneo-continental. Producción 5.000 kg/hect.

**Elaboración:** Se presan las uvas de forma directa con una prensa neumática fermentando el mosto flor a una temperatura entre 14°C-16°C. Al finalizar la fermentación se hace una crianza con sus lias finas con "Battonages" periódicos para provocar untuosidad y estabilidad del color en el vino.

### NOTAS DE CATA

**Vista:** De vivo color frambuesa y ribetes violáceos.

**Nariz:** Presenta intensos aromas de fruta roja frambuesa y grosella.

**Boca:** Equilibrado, con buena acidez, se muestra fresco y sabroso con un elegante y perfumado final.

**Maridaje:** Recomendamos servirlo entre 10°C y 12°C con pecados, arroces, quesos frescos y ensaladas.

**Type of wine:** Rosé Wine.

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

**Appellation of Origin:** Jumilla.

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

**Variety:** 100% Monastrell.

**Vineyards:** Own vineyards in shallow sandy and stony soil. Mediterranean-continental climate. Production 5,000 kg/hect

**Elaboration:** The grapes are pressed directly with a pneumatic press fermenting the flower must at a temperature between 14°C-16°C. At the end of the fermentation, it is aged with its fine lees with periodic "battonages" to cause greasiness and color stability in the wine.

### TASTING NOTES

**Color:** Vivid raspberry color and violet rims.

**Nose:** It presents intense aromas of red raspberry and currant fruit.

**Mouth:** Balanced, with good acidity, it is fresh and tasty with a elegant and fragrant finish.

**Pairing:** We recommend serving this wine between 10°C and 12°C with fish, rice, fresh cheeses and salads.