

CASTILLO DE MENDOZA

Autor Ecológico



castillo de mendoza
bodegas y viñedos



Información general

Tipo de vino: Autor Ecológico - Alta Expresión

Origen: D.O.Ca. Rioja

Variedad: Tempranillo

Suelo: Margas calcáreas con grava

Botella: 0,75 cl.

Caja: 6 Botellas

Certificaciones:



Ecológico



Vegano

Elaboración

Vino elaborado con uva Tempranillo recogida y transportada en cajas de pequeña capacidad, seleccionada de forma manual en mesa para ser después despallada y estrujada. Fermentación controlada en pequeño depósito tronco-cónico de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés de grano fino y tostado medio, siguiendo una crianza en las mismas sobre sus lías de 20 meses y una permanencia posterior de 12 meses mínimo en botella antes de salir al mercado.

Notas de cata

Vista: Color rojo picota con ribetes violáceos.

Olfato: Aroma muy intenso a frutos negros - moras, arándanos, ciruelas - y finas notas de bollería y cacao, muy especiado, ciertos recuerdos a hierbas de bajo monte como romero y lavanda.

Gusto: en boca se presenta envolvente, con gran cuerpo y estructura, muy complejo, ciertas sensaciones de fruta madura y toques minerales le otorgan un final largo y persistente.

