

# Castillo de Mendoza

## Reserva



castillo de mendoza



## Información general

**Nombre:** Castillo de Mendoza es el nombre de la bodega que hace alusión a la emblemática fortificación de San Vicente y al apellido del propietario.

**Tipo de vino:** Reserva

**Denominación de Origen:** D.O.Ca. Rioja

**Variedad:** Tempranillo

**Suelo:** margas calcáreas con gravas

**Botella:** 0,75 cl. y 1,5 Lt.

**Caja:** 6 Botellas

## Elaboración

Vino elaborado con uva Tempranillo recogida y transportada en cajas de pequeña capacidad, seleccionada de forma manual en mesa para ser después despalillada y estrujada.

Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés de grano fino y tostado medio, siguiendo una crianza en las mismas sobre sus lías de 24 meses y una permanencia posterior de 12 meses mínimo en botella antes de salir al mercado.

## Notas de cata

**Vista:** Color rojo picota-rubí.

**Olfato:** Aromas dominantes de frutos negros y rojos muy maduros con notas de regaliz, propias de la variedad, perfectamente armonizados con tonos torrefactos y especiados de madera, donde emergen vainillas y canelas.

**Gusto:** Sensaciones en boca de gran volumen, estructura y frescura con taninos muy dulces y un final muy largo e intenso de nuevo en lo aromático.

