



Las Gravas 2020

Variedad de uva

92% Monastrell, 8% Garnacha Fina

Alc: 14.5%

Ph: 3,47

Acidez total: 4.87

Embotellado en Febrero de 2022.

Procedencia de la uva

Las uvas proceden de nuestro espectacular viñedo 'Las Gravas' de más de 40 años de edad, con una orientación norte y suelos muy pedregosos.

Las plantas tienen formación en vaso y el cultivo es realizado en secano con rendimientos bajos, de entre 12 y 15 hectolitros por hectárea.

Elaboración

Fermentación tradicional de cada variedad por separado en lagares subterráneos y con levaduras autóctonas.

Control de temperatura entre 30° y 32° grados centígrados y un 25% de racimos enteros.

La fermentación maloláctica se realiza en fudres.

Crianza

16 meses en fudres de 5000 litros y fudres pequeños de 500 litros.

98

Robert Parker
WINE ADVOCATE



CASA CASTILLO

PROPIETARIOS VITICULTORES
JUMILLA · MURCIA



ES-ECO-024-MU