



Casa Castillo Monastrell 2020

Variedad de uva

100% Monastrell

Alc: 14.5%

Ph: 3,5

Acidez total: 4.7

Embotellado en un solo lote en

Noviembre de 2021

Procedencia de la uva

Selección de nuestros viñedos repartidos por toda la finca. Las plantas tienen una edad comprendida entre 5 y 35 años y están sobre suelos franco arenosos y calcáreos.

Elaboración

Fermentación tradicional de uvas despalilladas con control de temperatura entre 30° y 32° grados. Maceración entre 12 y 14 días.

La Fermentación maloláctica la realizo en pequeños fudres y barricas.

Crianza

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

92+

Robert Parker
WINE ADVOCATE



CASA CASTILLO

PROPIETARIOS VITICULTORES
JUMILLA · MURCIA



ES-ECO-024-MU