



Valtosca 2020

Variedad de uva

100% Shiraz

Alc: 15%

Ph: 3,63

Acidez total: 4.75

Embotellado en noviembre de 2021

Procedencia de la uva

La uvas con las que se elabora Valtosca proceden de dos parcelas ubicadas en la transición entre las laderas de las Gravas y el Valle.

Los suelos son franco arenosos y están cubiertos de tosca caliza.

Vides plantadas en espaldera con alta densidad por hectárea con 24 años de edad cuyo cultivo se realiza en secano.

Elaboración

Mínima intervención en su elaboración. Fermentación alcohólica tradicional y espontánea con levaduras autóctonas en lagares de piedra subterráneos y con control de temperatura entre 30° y 32° grados centígrados y con un 50% de racimos enteros.

La fermentación maloláctica la realizo en fudres.

Crianza

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

93

Robert Parker
WINE ADVOCATE



CASA CASTILLO

PROPIETARIOS VITICULTORES
JUMILLA · MURCIA



ES-ECO-024-MU