

MONTECASTRO Cosecha 2018



D.O.: Ribera del Duero

Viticultura:

Variedades: 90% Tinto Fino-5% Cabernet-Sauvignon-5% Merlot

Rendimiento: 30hl/ha después de selección

Vinificación:

Despalillado: 90%-10% Raspón

Tipo de maceración: maceración larga y fría

Tiempo de Maceración: 25 días

Tiempo de crianza: 3 meses en depósitos de hormigón seguidos de 16 meses de crianza en barricas de roble francés.

Graduación: Alc. 15%

Nota de Cata (Diciembre 2020)

De color rubí muy brillante.

Nariz con aromas de fruta roja, notas florales y minerales y un toque de regaliz integrado con los aromas terciarios de la crianza en barrica.

En boca, el vino tiene una entrada nítida, muy vinosa y fresca dando paso a unos taninos finos y nerviosos. La sensación en boca es grasa, sedosa y muy elegante.

Su final es fragante y frutal.

Se trata de un vino muy apetecible para el consumo a corto plazo, pero a su vez con unas buenas perspectivas de envejecimiento en botella por su buen equilibrio.

Bodegas y Viñedos Montecastro
Ctra. Va-130 Apartado 81
47318 Castrillo de Duero (Valladolid)
www.bodegasmontecastro.es