

CASA CASTILLO

D.O. Jumilla

Cuvee **N** Viñas Viejas.

Nemesio Vicente Vicente fundó la bodega Casa Castillo en 1991, aunque las primeras viñas plantadas por él en la propiedad datan de finales de los 70's. Como tributo tras su fallecimiento, decidimos homenajear su visión, dedicación y apuesta por la monastrell con un vino procedente de esas primeras viñas situadas en la parte más alta de las Grava, en el piedemonte de la Sierra del Molar.

CUVÉE N VIÑAS VIEJAS 2017



96+
PARKER

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Monastrell de viñas viejas.

ELABORACIÓN

Fermentación tradicional en lagares subterráneos, con control de temperatura. fermentación maloláctica realizada en fudres.

Crianza de 19 meses en fudres.

NOTAS DE COSECHA

Cosecha excelente en casa castillo, aunque las condiciones del año fueron duras por el calor en los meses de junio y julio,... ya en agosto, y coincidiendo con el envero de las uvas, el tiempo empezó a refrescar, por lo tanto, el período de maduración fue largo y completo, dando vinos grasos, con cuerpo y aromas a frutas negras y esparto. Añada típica mediterránea.

MARIDAJE

Quesos semicurados, guisos, carnes rojas a la brasa, conejo, cordero, embutido curado.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com