



Casa Castillo La Tendida 2020

Variedad de uva:

85% Monastrell , 15% Garnacha

Alc: 14.5%

Ph: 3,55

Acidez total: 4.85

Embotellado en un único lote sin filtrar ni clarificar en Enero 2022.

Procedencia de la uva

Realizamos una selección de parcelas en un área conocida en nuestra propiedad como 'La Tendida'. Es una zona de pendientes suaves con orientación norte donde los suelos son arenosos y calcáreos.

Las plantas tienen una edad comprendida entre 12 y 15 años, la formación es en vaso y los rendimientos bajos. El cultivo se realiza en secano.

Elaboración

Mínima intervención. La fermentación alcohólica es tradicional y ocurre de manera espontanea con levaduras autóctonas en lagares de piedra subterráneos a una temperatura de entre 30º y 32º grados centígrados. Un 70% de uva despalillada y 30% de uva entera.

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