



El Molar 2020

Variedad de uva

100% Garnacha

Alc: 15%

Ph: 3,49

Acidez total: 4.95

Embotellado en Marzo de 2022.

Procedencia de la uva

Elaboramos 'El Molar' con uvas procedentes de tres parcelas que están ubicadas en las laderas de la Sierra del Molar y tienen los suelos mas arenosos de nuestra finca. Las plantas tienen una edad comprendida entre 12 y 15 años.

Los viñedos están cultivados 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 30° y 32° grados centígrados. Un 50% de uva despalillada y 50% de uva entera.

La fermentación maloláctica la realizo en fudres.

Crianza

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

95

Robert Parker
WINE ADVOCATE



CASA CASTILLO

PROPIETARIOS VITICULTORES
JUMILLA - MURCIA



ES-ECO-024-MU