



Pie Franco 2020

Variedad de uva

100% Monastrell de una viña plantada a 'pie franco' en el año 1942.

Alc: 14.5%

Ph: 3.47

Acidez total: 4.94

7800 botellas producidas

Procedencia de la uva

La uva procede un viñedo de 11 hectáreas conocido como en nuestra finca como 'La Solana'. Los suelos son franco arenosos y tienen exposición suroeste. Viñedo en vaso con bajo rendimiento, aproximadamente unos 700 kilos por hectárea.

Vinificación

Fermentación tradicional con levaduras autóctonas in lagares de piedra subterráneos y con control de temperatura. Parte de racimos enteros. La fermentación maloláctica se realizó en fudres.

Crianza

16 meses en fudres de 5000 y 500 litros durante 16 meses.

100

Robert Parker
WINE ADVOCATE



CASA CASTILLO

PROPIETARIOS VITICULTORES
JUMILLA · MURCIA



ES-ECO-024-MU