



MONTECASTRO

Cosecha 2019

Ficha Técnica

Añada 2019
D.O.: Ribera del Duero
Graduación: Alc. 15%

Viticultura:

Variedades: 95% Tinto Fino-5%Merlot.
Rendimiento: 30hl/ha después de selección

Vinificación:

Despalillado: 100%.
Tipo de Maceración: Maceración larga y fría.
Tiempo de Maceración: 20 días.
Tiempo de crianza: 16 meses en barricas de Roble Francés.

Nota de Cata (Diciembre 2021)

De color rubí violeta brillante.
En nariz se muestra expresivo, con una gran intensidad de fruta roja, con toque mineral, conjunto muy completo e integrado con la madera.
En boca es fresco y frutal con un tanino presente, muy típico de la Tinta del País, pero a la vez muy equilibrado con la fruta y la acidez.
Su final es fresco con una persistencia media-larga dejando un post-gusto noble y vivo.

MONTECASTRO BODEGAS Y VIÑEDOS

Ctra. Va-130 Apartado 81
47318 Castrillo de Duero (Valladolid)
Tel:983484013
www.bodegasmontecastro.es