



MONTECASTRO

Cosecha 2020

Ficha Técnica

Añada 2020
D.O.: Ribera del Duero
Graduación: Alc. 14,5%

Viticultura:

Variedades: 90% Tinto Fino-5%Merlot-5% Cabernet-Sauvignon
Rendimiento: 30hl/ha después de selección

Vinificación:

Despalillado: 95%-5% raspón
Tipo de Maceración: Maceración larga y fría.
Tiempo de Maceración: 20 días.
Tiempo de crianza: 3 meses en depósito de hormigón seguidos de 16 meses en bodega de roble francés.

Nota de Cata (Fecha: octubre 2021)

De color muy intenso rojo y brillante.

Su nariz, protagonizada por aromas de fruta roja, con grandes toques de menta, de regaliz y notas de mineralidad está en perfecta armonía con los sutiles aromas aportados por su crianza en madera.

La entrada en boca es suave y fresca a la vez dando paso a una estructura firme y muy equilibrada con la acidez y fruta.

Su final es largo y fragante con un retrogusto complejo y frutal. Su estructura y complejidad forman un conjunto equilibrado, perfecto para un gran desarrollo en botella.

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