MONTECASTRO



Cosecha 2022

D.O Ribera del Duero

Viticultura:

Variedades: 95% Tinto Fino- 5% Cabernet-Sauvignon
Rendimiento: 35hl/ha después de selección.

Vinificación:

Despalillado: 90% - 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 barrica de roble francés.
Graduación: Alc. 14,5%.

Nota de Cata (Fecha: Marzo 2025):

De color negro muy oscuro y brillante.
Su nariz tiene aromas de fruta negra muy generosos y maduros, notas de moras y grosellas y una intensa presencia de mineralidad.
De entrada en boca ya demuestra su gran potencial con una estructura tánica, a su vez seria y elegante.
El paso por boca es largo con mucha fruta negra muy integrada con el conjunto entre acidez y tanicidad aportada por su larga crianza en barrica y su frescura obtenida durante su crianza en depósito de hormigón.
Su final es muy largo y sedoso a la vez que complejo.
Es un vino que por sus condiciones de equilibrio-potencia y complejidad hacen prever un gran potencial de envejecimiento en botella.

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