



CASTILLO DE JUMILLA MONASTRELL

DOP Jumilla

Tipo de vino: Tinto Joven.

Variedad de uva: Monastrell.

Grado alcohólico: 14,50 % Vol.

Todas las bondades de nuestra variedad reina, la uva Monastrell, pueden apreciarse en este tinto monovarietal joven cuya vendimia se realiza de forma manual la primera semana de octubre.

Posteriormente, el mosto macera en depósitos de acero inoxidable, prestando especial atención a los remontados diarios, para una extracción óptima de color y aromas de los hollejos y otras partes sólidas de la uva; luego fermenta en depósito a temperatura controlada. Con atractivos aromas frutales, es un vino maduro, con el carácter rotundo propio de la uva Monastrell pero bien equilibrado, de agradable dulcedumbre y retronasal persistente. Soberbio para acompañar platos de cuchara típicamente españoles, paellas, carnes rojas, quesos de cabra y oveja, setas y todo tipo de tapas.

Safra 2015. Almoço em 18/08/2019. Chácara Colombo.