



CASTELO NOUVEAU

IGP Vino de la Tierra de Castilla y León

El vino tiene un color cereza intenso con reflejos violetas.

En nariz, apreciamos frutas del bosque como frambuesa, mora o cereza; aromas florales como narcisos y violetas; monte bajo, regaliz y notas lácteas.

En boca encontramos frutas rojas y negras dentro de un vino armónico, suave y con muy buena acidez.

The wine has an intense cherry red colour with violet iridescences.

In the nose, we find wildberries aromas like raspberry, blackberry, cherry; floral aromas as narcissus and violets; and also aromatic shrubs, liquorice and lactic notes.

In the palate we have notes of red and black berries in a harmonious, soft and well-balanced wine with a good acidity.



TIPO // TYPE:

Vino tinto joven elaborado mediante semi-maceración carbónica. //
Young red made through wine carbonic semi-maceration technique.

COMPOSICIÓN // COMPOSITION:

100% Tempranillo.

ANÁLISIS // ANALYSIS:

Grado alcohólico // Alcoholic content: 14.5% vol.
Acidez total (TH2) // Total acidity (TH2): 5 g/l.
Acidez volátil (Acético) // Volatile acidity (Acetic acid): 0.30 g/l.
Sulfuroso libre // Free sulphurous: 30 ppm.
Azúcares reductores // Residual sugars: 1.70 g/l.
PH: 3.72

CONSUMICIÓN // CONSUMPTION

Temperatura de consumo // Drinking temperature: 10° - 12° C
Temperatura de servicio // Serving temperature: 8° - 10° C

CONSERVACIÓN // PRESERVING

Lugar suavemente ventilado y oscuro.
Store in a dark and slightly ventilated place.
Temperatura óptima // Optimum temperature: 6° - 10° C
Humedad óptima // Optimum humidity: 70%




CASTELO
D E M E D I N A

CASTELO NOUVEAU
IGP Vino de la Tierra de Castilla y León