



CASTELLO ROBLE

IGP Vino de la Tierra de Castilla y León

El vino tiene un color rojo picota, mostrando una intensidad aromática alta, en la que destacan los aromas a frutas rojas y negras (frambuesa, arándano y zarzamora) que armonizan con una barrica bien integrada, que aporta toques de vainilla y otras especias, tofe, regaliz y notas tostadas.

En boca es redondo y equilibrado, apareciendo nuevamente las frutas rojas y negras que destacan en el vino.

Cherry-red colour, revealing a high aromatic intensity, in which the red and black berries' aromas (raspberry, blueberry and blackberry) stand out, harmonising with a well-integrated barrel aging that provides hints of vanilla and other spices, toffee, liquorice and toasted notes.

In the mouth, it is a well-rounded and balanced wine, where the outstanding red and black berries' notes reappear.



TIPO // TYPE:

Vino tinto cosecha del 2018 con una crianza de 11 meses en barricas de roble francés y americano amparado por la I.G.P. Vinos de la Tierra de Castilla y León. // Red wine vintage of 2018 with an aging of 11 months in French and American oak barrels protected by the I.G.P. "Vinos de la Tierra de Castilla y León".

COMPOSICIÓN // COMPOSITION:

60% Syrah y 40% Tempranillo.

ANÁLISIS // ANALYSIS:

Grado alcohólico // Alcoholic content: 14% vol.

Acidez total (TH2) // Total acidity (TH2): 5,4 g/l.

Acidez volátil (Acético) // Volatile acidity (Acetic acid): 0.40 g/l.

Sulfuroso libre // Free sulphurous: 30 ppm.

Azúcares reductores // Residual sugars: 1.60 g/l.

PH: 3.40

CONSUMICIÓN // CONSUMPTION

Temperatura de consumo // Drinking temperature: 15° - 17° C

Temperatura de servicio // Serving temperature: 13° - 15° C

CONSERVACIÓN // PRESERVING

Lugar suavemente ventilado y oscuro.

Store in a dark and slightly ventilated place.

Temperatura óptima // Optimum temperature: 12° - 14° C

Humedad óptima // Optimum humidity: 70%




CASTELO
D E M E D I N A

CASTELO ROBLE
IGP Vino de la Tierra de Castilla y León