CASTELO
DE MEDINA

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 florares 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): 4.8 g/l

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

Sulfuroso libre // Free sulphurous: 30 ppm.

Azúcares reductores // Residual sugars: 1.30 g/l. PH: 3.72

CONSUMICIÓN // CONSUMPTION:

Temperatura de consumo // Drinking temperature: 10º - 12º C

Temperatura de servicio // Serving temperature: 8º - 10º C

CONSERVACIÓN // PRESERVING:

Lugar suavemente ventilado y oscuro //Store in a dark and slightly ventilated place.

Temperatura óptima // Optimum temperature: 6º - 10º C

Humedad óptima // Optimum humidity: 70%