CASTELO
DE MEDINA

CASTELO
NOUVEAU 2023

FICHA TÉCNICA.

Denominación de Origen: I.G.P. Vinos de la Tierra de Castilla y León.

Composición: 100% Tempranillo

Añada: 2023

Grado: 14.5%

Edad del viñedo: 22 años

Altura: 800m

San Román de Hornija

Cosecha: Mecánica y nocturna.

Suelo: Franco-arenosos, poco profundos y con canto rodado.

Vinificación: El vino ha sido obtenido mediante semi-maceración carbónica, donde la fermentación se produce de manera espontánea en dos fases.

Embotellado: Redondea en botella durante al menos un mes.

Tiene un color cereza intenso con reflejos violetas. Apreciamos frutas del bosque, 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.**