

CASTELO ROBLE 2020



FICHA TÉCNICA.

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

Composición: Syrah y Tempranillo

Añada: 2020

Grado: 14.5%

Edad del viñedo: 25 años

Altura: 800m

Finca La Garbancera

Cosecha: Manual y diurna seleccionando los mejores racimos.

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

Vinificación: Se produce la maceración pelicular dinámica en frío en depósito Ganímede durante tres días. Seguidamente se realiza la fermentación alcohólica en el depósito Ganímede.

Tiene una crianza en barricas de 225 litros de roble americano y francés durante **11 meses**.

Embotellado: El vino tiene una crianza en botella de al menos, 6 meses.

Tiene un color rojo picota. Muestra una intensidad aromática alta, en la que destacan los aromas a frutas rojas y negras, que armonizan con una barrica bien integrada. En boca es redondo y equilibrado.