



## CASTELO ROBLE

Elaborado con Tempranillo y Syrah que aúna la frescura frutal de las variedades que lo componen junto a la complejidad aportada por 11 meses de crianza en barrica.

Muestra una intensidad aromática alta.

### FICHA TÉCNICA

- **I.G.P Vinos de la Tierra de Castilla y León**
- **Composición:** Tempranillo y Syrah
- **Añada:** 2021
- **Grado:** 14%
- **Edad del viñedo:** 25 años
- **Altura:** 800 metros
- **Finca** La Garbancera
- **Cosecha:** Manual y diurna seleccionando los racimos de mejor calidad.
- **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 francés durante 11 meses.

Redondea en botella al menos 6 meses

Tiene un color rojo picota. Aromas a frutas rojas y negras, que armonizan con una barrica bien integrada. En boca es redondo y equilibrado.