



Castro de Valtuille

Cepas Centenarias



FICHA TÉCNICA

🏠 CASTRO VENTOSA

📍 D.O. BIERZO

🍷 TINTO

🍇 85% MENCÍA, 8% ALICANTE BOUSCHET, 2% BASTARDO, 5% OTRAS VARIEDADES.

🌐 FERMENTACIÓN EN FUDRES DE MADERA DE 5.000 L. CRIANZA DE 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE USADAS DE 225 Y 500 L

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color rojo cereza con reflejos violáceos.

-AROMA: Perfumada, profunda e intensa. Intensas notas a violetas, hierbas silvestres y de fruta roja que se abren para descubrir los matices más terrosos.

-BOCA: En boca se presenta elegante, complejo y equilibrado. Regala una textura aterciopelada y un persistente post gusto.

🍷 14 VOL.

🧪 CONTIENE SULFITOS