



DATOS DEL VINO

Tipo:

Vino Tinto joven.

Variedades de uva:

100% Cabernet Sauvignon

Elaboración y/o crianza:

Fermentación controlada de 7-14 días en tanques de acero inoxidable a temperatura estable entre 20-26°C.

Graduación alcohólica: 12.5%vol

Acidez Total (tartárica): ≥4,5 gr/l

Acidez Volátil: < 0.60 gr/l

Sulfuroso Total: ≤ 150 mgr/l

Azúcares Residuales: < 4 gr/l

Marca:

Castillo Real Cabernet Sauvignon

Procedencia:

Valdepeñas, Ciudad Real, España.

Presentación en botellas:

750 ml

NOTAS DE CATA

FASE VISUAL:

Color rojo intenso de cereza picota.

FASE OLFATIVA:

Aroma a frambuesa y grosella.

FASE GUSTATIVA:

Equilibrado y sabroso.