



DATOS DEL VINO

Tipo:

Tinto joven.

Variedades de uva:

100% garnacha

Elaboración y/o crianza:

6 meses en barricas de roble francés y americano para darle riqueza y matices.

Graduación alcohólica: 13%vol

Acidez Total (tartárica): $\geq 4,5$ gr/l

Acidez Volátil: ≤ 0.60 gr/l

Sulfuroso Total: ≤ 150 mgr/l

Azúcares Residuales: $< 2,2$ mgr/l

Marca y cosecha:

Castillo Real Garnacha

Procedencia:

Valdepeñas, Ciudad Real, España.

Presentación en botellas:

750 ml

CATA

FASE VISUAL:

Rojo cereza con ribete azulado de capa, brillante y glicérico.

FASE OLFATIVA:

Destacan notas de fruta madura, compota de fresa. Notas lácticas de yogur de frambuesa y dulces de caramelo.

Balsámico con matiz mentolado, regaliz de fresa y café con leche.

FASE GUSTATIVA:

Frutal, golosa y untuosa con postgusto largo de fruta roja. Acidez fresca, viva, con notas de café. Tanino cremoso.