



Marca:

Castillo Real Merlot

Procedencia:

Valdepeñas, Ciudad Real, España.

Presentación en botellas:

750 ml

DATOS DEL VINO

Tipo:

Vino tinto joven.

Variedades de uva:

Merlot 100%.

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 % vol

Acidez Total (tartárica): ≥4,5 gr/l

Acidez Volátil: ≤0'60 mgr/l

Sulfuroso Total: ≤ 150 mgr/l

Azúcares Residuales: < 2'2 gr/l

NOTAS DE CATA

FASE VISUAL:

Color granate.

FASE OLFATIVA:

En nariz es intenso y con toques de fruta fresca con algunos toques especiados y alguna nota floral.

FASE GUSTATIVA:

En boca tiene buen ataque, es afrutado y con buen recorrido.