



Marca y cosecha:

Castillo Real Tempranillo

Procedencia:

Valdepeñas, Ciudad Real, España.

Presentación en botellas:

750 ml

DATOS DEL VINO

Tipo:

Tinto Joven

Variedades de uva:

100 % tempranillo

Elaboración y/o crianza:

5 meses de crianza en barricas de roble francés.

Graduación alcohólica: 13%vol

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

Acidez Volátil: $\leq 0,60$ gr/l

Sulfuroso Total: ≤ 150 mgr/l

Azúcares Residuales: $< 2,2$ gr/l

CATA

FASE VISUAL:

Rojo picota con ribete azulado de capa alta, brillante y glicérico.

FASE OLFATIVA:

Destacan notas de fruta madura, compota de fresa y cerezas en licor. Notas lácticas de yogur de frambuesa y dulces de caramelo. Balsámico con matiz mentolado y regaliz de fresa. Mineral de grafito y especias de pimienta negra y tostado de tabaco.

FASE GUSTATIVA:

Frutal, golosa y untuosa con postgusto de frutos rojos. Acidez fresca, viva, con notas de frutas en licor y pimentón. Tanino cremoso.