

TINTO CASTRILLO DE DUERO



Cosecha: 2015.

Tipo: Tinto con crianza.

Producción: 10.000 botellas de 750 ml.

Composición varietal: 100% Tempranillo.

Viñedo: Se encuentran en Valtiendas (Segovia) a casi 1.000 metros de altitud y sobre un suelo de canto rodado y arcilla en el subsuelo que favorece la retención de agua en las raíces, también se complementa con uva de viejos majuelos de la zona de Peñafiel.

Elaboración: Vendimiado la tercera semana de octubre de 2015 de forma manual, fue despallado y un 20% de la vendimia se encubo con racimos enteros sin estrujar. Se vinificó en depósito de acero inoxidable con remontados diarios, maceración de 12-15 días. Desfangado e inicio de la fermentación maloláctica en depósito durante 20-30 días aproximadamente, a continuación se realizan los trasiegos oportunos aprovechando los fríos del riguroso invierno Castellano para que el vino pase a descansar posteriormente en barricas de roble francés, también se trasiega cada 4 meses para eliminar residuos sólidos por decantación permitiendo esto llegar a la fase de embotellado en unas condiciones de limpieza y estabilización natural óptimas, durante la vida en botella como es NORMAL es posible que surjan precipitados dada su elaboración natural.

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés azuelado y no tostado.

Fecha de embotellado: Febrero 2017.

Presentación: Botella Bordelesa de 750 ml., cajas de cartón de 6.

Evolución: Apto para consumo inmediato, aunque mejorará notablemente durante los 3/5 años próximos.

Temperatura de servicio: 15°C/16°C.



Alfredo Maestro