



CASTILLO DE MONESMA CRIANZA 2016

BIORRESONANCIA



SPECIAL EDITION

TECNOLOGÍA PATENTADA POR:
Ph. D. en BIORRESONANCIA
ANGEL MORALES
Técnico en ENOLOGÍA
MANEL MONTULL
www.divineredwine.es

El primer vino en el mundo, tratado con Biorresonancia, consiguiendo una Armonía, Equilibrio y Bienestar, desconocido hasta ahora, con cualquier otro vino. . . .

Composición varietal

Cabernet Sauvignon y Merlot

Graduación:

14 %vol.

Vendimia

Las uvas se vendimiaron la primera quincena de octubre de 2016.

Vinificación

Las uvas de las diferentes variedades se vinificaron por separado en depósito de acero a 28° C durante 6 días.

Crianza

El vino permaneció durante 12 meses en barrica de roble.

Embotellado

El vino se embotelló en diciembre 2018.

Servicio y maridaje

Beber entre 16 y 18 °C. Vino ideal para platos de carnes rojas y caza, asados, jamón, charcutería, quesos curados, quesos azules,...

Cata

Equilibrado, especiado, confitado, sabroso.