



CASTILLO DE MONESMA ROBLE 2018



Composición varietal	Merlot y Cabernet Sauvignon
Graduación:	14 % vol.
Vendimia	Las uvas se vendimiaron durante la segunda quincena de septiembre de 2018.
Vinificación	Maceración prefermentativa en frío durante 4 días. Las uvas de las diferentes variedades se vinificaron por separado en depósito de acero a 25°C durante 10 días.
Crianza	El vino permaneció durante 8 meses en barricas de roble y otros 6 meses en depósito.
Embotellado	El vino se embotelló en enero de 2019.
Servicio y maridaje	Beber fresco, entre 12 y 16 °C. Vino ideal para platos de carnes rojas y caza, asados, jamón serrano, charcutería, quesos curados, quesos azules...