



CASTILLO DE MONESMA RESERVA 2018



Composición varietal	Syrah y Cabernet Sauvignon
Graduación:	14,5 %vol.
Vendimia	Las uvas se vendimiaron durante la primera quincena de octubre de 2018.
Vinificación	Las uvas de las diferentes variedades se vinificaron por separado en depósito de acero a 28°C durante 14 días.
Crianza	El vino permaneció durante 22 meses en barricas de roble y, posteriormente, en depósito de acero hasta su embotellado.
Embotellado	El vino se embotelló en febrero de 2021.
Servicio y maridaje	Beber entre 16 y 18°C. Vino idóneo para platos de carnes rojas, de caza, asados y estofados.
Cata	Color guinda. Aromas especiados, tostados y frutas maduras. En boca es amplio y voluminoso donde predominan los sabores de su paso por bodega. Largo y elegante final.