



CASTILLO DE MONESMA CRIANZA 2016



Composición varietal	Merlot (85%) y Cabernet Sauvignon (15%)
Graduación:	14 %vol.
Acidez total:	6,1 g/L (ácido tartárico)
pH	3,44
Acidez volátil:	0,44 g/L (ácido acético)
Azúcares:	1,4 g/L
Vinificación	Las uvas de las diferentes variedades se vinificaron por separado en depósito de acero a 28°C durante 12 días.
Crianza	El vino permaneció durante 12 meses en barricas de roble.
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.