



CASTILLO DE MONESMA CRIANZA 2017



Composición varietal	Cabernet Sauvignon y Merlot
Graduación:	14 %vol.
Vendimia	Las uvas se vendimiaron la primera quincena de octubre de 2017.
Vinificación	Las uvas de las diferentes variedades se vinificaron por separado en depósito de acero a acero a 28° C durante 6 días.
Crianza	El vino permaneció durante 12 meses en bodega de roble.
Embotellado	El vino se embotelló en diciembre 2019.
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.