



# CASTILLO DE MONESMA CRIANZA 2013



<b>Composición varietal</b>	Cabernet Sauvignon y Merlot
<b>Graduación:</b>	14 %vol.
<b>Vendimia</b>	Las uvas se vendimiaron durante la primera quincena de octubre de 2013.
<b>Vinificación</b>	Las uvas de las diferentes variedades se vinificaron por separado en depósito de acero a 28°C durante 12 días.
<b>Crianza</b>	El vino permaneció durante 12 meses en barricas de roble.
<b>Embotellado</b>	El vino se embotelló en diciembre de 2015.
<b>Servicio y maridaje</b>	Beber entre 16 y 18 °C. Vino ideal para platos de carnes rojas y caza, asados, jamón, charcutería, quesos curados, quesos azules...
<b>Cata</b>	Color guinda. Aroma especiado, fina reducción, tostado, balsámico. Boca especiado, largo, tostado.