



**CASTILLO DE MENDOZA**  
bodegas y viñedos



CASTILLO DE MENDOZA

## CASTILLO DE MENDOZA

### 1ª Cosecha – Reserva 1994

Elaborado con uva Tempranillo recogida y transportada en cajas de pequeña capacidad, seleccionada de forma manual en mesa para ser después despalillada y estrujada.

Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés de grano fino y tostado medio, siguiendo una crianza en las mismas sobre sus lías de 24 meses y una permanencia posterior de 12 meses mínimo en botella antes de salir al mercado. Permanencia en botella a temperatura controlada y en completa oscuridad desde 1997.

#### Notas de cata

Este vino es un ser único con infinitos matices aromáticos y sujeto a muchas interpretaciones, por ello hemos decidido no emitir la nota de cata del mismo para no condicionar vuestra propia percepción sensorial. Os invitamos a descubrirlo por vosotros mismos.

#### Datos Generales de la añada:

Tipo de vino: Tinto. Reserva.  
Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja  
Variedad: 100% Tempranillo  
Cultivo: Agricultura convencional  
Suelo: margas calcáreas  
Vendimia: Manual. Octubre de 1994  
Primera vendimia: 1994  
Botellas producidas: 3.124  
Formato: Botella 0,75cl

#### Recomendaciones:

Guarda: Lugar fresco y seco. Evitar luz solar  
Temperatura: Consumir a 16-18 °C.  
Recomendaciones de servicio: Decantar y airear antes.  
Maridaje: Perfecto para acompañar embutidos, platos de cuchara, platos especiados, carnes rojas, asados y platos de caza.

## Premios

