



**CASTILLO DE MENDOZA**  
bodegas y viñedos



**CASTILLO DE MENDOZA**

## EVENTO

### Reserva Especial 2005

Es el resultado de las mejores uvas Tempranillo desgranadas a mano.

Las uvas son transportadas a la bodega en pequeñas cajas para ser seleccionadas primero por racimos y después por granos.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés en las que el vino permanece sobre sus lías y madura durante 30 meses. Permanencia posterior de 18 meses mínimo en botella antes de salir al mercado.

#### Notas de cata

**Vista:** Intenso color picota con ribetes rubí.

**Olfato:** Aromas muy intensos de frutos negros -ciruela, moras, frambuesas- con notas de fresas y violetas bien integradas con los aromas de la crianza -humo, café, vainilla, caja de puros- .

**Gusto:** Equilibrado, poderoso, fresco, pleno y untuoso en boca con marcados taninos finos y un final muy largo.

#### 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 2005  
Primera vendimia: 2001  
Botellas producidas: 5.000  
Formato: Botella 0,75cl y botella Magnum

#### Recomendaciones:

**Guarda:** Lugar fresco y seco. Evitar luz solar  
**Temperatura:** Consumir a 16 °C  
**Maridaje:** Perfecto para acompañar tablas de embutidos Ibéricos, carnes rojas, carnes de caza, platos especiados y quesos curados

## Premios

