



**CASTILLO DE MENDOZA**  
bodegas y viñedos



**CASTILLO DE MENDOZA**

## **NORALBA** Crianza Ecológico 2016

Vino elaborado con un 80% de uvas de la variedad Tempranillo y un 20% de la variedad Graciano del viñedo ecológico Alto de Mindiarte, vendimiadas manualmente en pequeñas cajas y seleccionadas en mesa de selección.

Elaboración de estilo bordelés, con despallado y estrujado de racimos.

Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés y americano, siguiendo una crianza en las mismas sobre sus lías de 18 meses en barricas nuevas de roble americano y francés, y permanencia mínima posterior en botella de 12 meses.

### **Notas de cata**

**Vista:** Vino de intenso color rojo picota con ribete rubí.

**Olfato:** Nariz muy aromática de frutos negros y rojos –mora y frambuesa– con notas de hierbas salvajes –tomillo– armonizados con los aromas tostados y especiados de la crianza en barrica nueva.

**Gusto:** En la boca se muestra poderoso y untuoso con un buen equilibrio ácido, marcados taninos maduros y un final aromático muy singular que expresa el terroir del que procede.

### **Datos Generales de la añada:**

Tipo de vino: Tinto. Crianza. Ecológico  
Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja  
Variedad: 80% Tempranillo y 20% Graciano  
Cultivo: Agricultura ecológica  
Suelo: margas calcáreas  
Vendimia: Manual. Octubre de 2016  
Primera vendimia: 2004  
Botellas producidas: 40.000  
Formato: Botella 0,75cl y botella Magnum

### **Certificaciones:**



Certificación  
Ecológica  
Europea



### **Recomendaciones:**

**Guarda:** Lugar fresco y seco. Evitar luz solar

**Temperatura:** Consumir a 14-16 °C

**Maridaje:** Perfecto para acompañar carnes rojas y blancas, asados, caza, quesos y patés.

## **Premios**

