



BODEGAS
Y VIÑEDOS
DEL JALÓN

CASTILLO D
MALUENDA

Castillo de Maluenda - Tinto Selección.

Varietades: Elaborado con uvas 60% Tempranillo y 40% Syrah, procedentes de nuestros viñedos.

Arreas de Producción: Procedente de nuestros viñedos situados en la Denominación de Origen "Calatayud", a una altitud media de 800 metros, localizándose principalmente en los términos municipales de: Olvés, Acered, Montón y Alarba.

Vinificación: Las uvas son seleccionadas en campo. La vendimia se realizó a mano en el momento óptimo de maduración de cada parcela, durante la última semana de Septiembre y primera quincena de Octubre. Tras el estrujado de la uva, se realiza el encubado de cada variedad por separado y una maceración extractiva en frío, luego se procede a la fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 22 °C. Tras la fermentación Alcohólica se realiza el descube y se da paso a la fermentación Maloláctica, después se realiza su coupage.

Características Organolépticas: Color rojo cereza de capa alta. Aromas afrutados de intensidad alta con recuerdos a frutos de árbol, manzana, melocotón, que se combinan con balsámicos. Buena entrada en boca con taninos suaves, aterciopelado y con cuerpo. Agradable con destacado equilibrio.

Presentación: Botella Bordelesa Elite Verde anti-U.V.A. de 0,75 L. En cajas de 12 unidades.

Gastronomía: Apto para una gran gama de posibilidades culinarias, acompañará pastas, verduras y ternasco asado.

Servicio: Sírvaselo a temperatura 18 –20 °C.

Premios:

Marqués de Aragón Puro 1994: Commendation. International Wine Challenge 1995.

Marqués de Aragón Puro 1995: Commendation. International Wine Challenge 1996.

Castillo de Maluenda Tinto Joven 2000: Zarcillo de Plata 2001.

Castillo de Maluenda Tinto Selección 2005: Bacchus de Plata 2006.

Castillo de Maluenda Tinto Selección 2007. Mejor Vino Joven 2008 (89 puntos) "Revista Vivir el Vino" Mayo '08.

Datos Analíticos:

Grado Alcohólico: 13,0% Vol.

Sulfuroso libre: 30 mg/l

Acidez Volátil: 0,29 g/l en ácido acético

Sulfuroso total: 48 mg/l

Acidez total: 5,90 g/l en ácido tartárico



BODEGAS Y VIÑEDOS DEL JALÓN, S.A.

Avd. José Antonio, 61 • 50340 Maluenda (Zaragoza) España

Tel. +34 976 89 30 17 – Fax +34 976 54 69 69

e-mail: info@castillodemaluenda.com - web: www.castillodemaluenda.com