



BODEGAS  
Y VIÑEDOS  
DEL JALÓN

CASTILLO D  
MALUENDA

## Castillo de Maluenda - Garnacha Viñas Viejas.

**Variedades:** Elaborado con uvas Garnacha Tinta 100%, de nuestros viñedos de más de 60 años, con producciones inferiores a 2.500 Kg./Ha., poda en vaso, a marco real de 2,5 X 2,5 m.

**Áreas de Producción:** En la Denominación de Origen "Calatayud", a una altitud comprendida entre los 680-1050 metros, en los términos municipales de: Acedred, Alarba, y Castejón de Alarba. Las parcelas, situadas en laderas, poseen suelos de pizarras y cuarcitas, que proporcionan un acusado carácter de terruño, con notas minerales muy acentuadas.

**Vinificación:** Las uvas son preseleccionadas en campo. La vendimia se realiza a mano, en el momento óptimo de maduración de cada parcela, durante la segunda semana de Octubre. La uva, pasa por la mesa de selección, es estrujada y tras una maceración en frío se pone en fermentación con los orujos, hasta su final, durante 14 días a una temperatura de 22 - 24°C en depósitos de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos subterráneos que garantizan la óptima conservación de la temperatura. Permanece en barrica de roble francés durante 2 meses antes de ser embotellado.

**Características Organolépticas:** Color rojo cereza-violáceo de capa alta. Intenso en nariz y afrutado. Frutas del bosque, cacao, chocolatería. Complejo con recuerdos especiados y notas minerales. En boca, carnoso, tánico, suave pero con cuerpo y un final largo muy agradable.

**Presentación:** Botella Bordelesa Elite Verde anti-U.V.A. de 0,75 L. En cajas de 6 y 12 unidades.

**Gastronomía:** Apto para una gran gama de posibilidades culinarias, acompañará guisos, estofados y carnes a la brasa.

**Servicio:** Sírvasse a temperatura 18 °C.

### Premios:

C.M. Viñas Viejas 1999: Medalla de Plata. I S.I.V. de Madrid 2000.  
C.M. Viñas Viejas 2000: Premio al Buen vino de la Academia Aragonesa de Gastronomía.  
C.M. Viñas Viejas 2000: Zarcillo de Plata 2001.  
C.M. Viñas Viejas 2002: Oorkonde Ámsterdam 2003.  
C.M. Viñas Viejas 2002: Seal Approval. Int. Wine Challenge 2004.  
Viña Alarba Old Vines 2001, The Wine Advocate 89 puntos.  
Viña Alarba Old Vines 2003, The Wine Advocate 88 puntos.  
Viña Alarba Old Vines 2004, The Wine Advocate 90 puntos.  
C.M. Viñas Viejas 2004: Medalla de Oro. IBERWINE '05 Madrid.  
Viña Alarba Old Vines 2007, Internacional Wine Cellar 87 puntos.

### Datos Analíticos:

Grado Alcohólico: 14,0% Vol.  
Sulfuroso libre: 30 mg/l  
Acidez Volátil: 0,35 g/l en ácido acético  
Sulfuroso Total: 56 mg/l  
Acidez total: 6,38 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](mailto:info@castillodemaluenda.com) - web: [www.castillodemaluenda.com](http://www.castillodemaluenda.com)