



BODEGAS
Y VIÑEDOS
DEL JALÓN

CASTILLO D
MALUENDA

Castillo de Maluenda - Crianza.

Varietades: Elaborado con uvas Tempranillo 60%, producción media 5.000 Kg./Ha., Garnacha 30%, producción media 3.000 Kg./Ha. y Cabernet 10% producción media 5.000 Kg./Ha, procedentes de nuestros viñedos.

Áreas de Producción: Procedente de nuestros viñedos situados en la Denominación de Origen "Calatayud", a una altitud media de 850 metros, localizándose principalmente en los términos municipales de: Acered, Morata de Jiloca, Paracuellos de Jiloca, Montón y Velilla de Jiloca.

Vinificación: Las uvas son seleccionadas en campo.

La vendimia se realizó a mano y en el momento óptimo de maduración de cada parcela, durante la última semana de Septiembre las variedades Tempranillo y Cabernet; la Garnacha primera y segunda semana de Octubre.

Las variedades se elaboran por separado. Una vez finalizada la fermentación maloláctica, se procedió a su coupage.

La uva tras ser estrujada, se encuba en depósitos de acero inoxidable donde fermenta durante un periodo de 14 días a temperatura de 28°C. Tras la fermentación maloláctica, el vino permanece en barrica de roble americano y en botella, afinándose, durante un mínimo de 24 meses antes de ser comercializado.

Características Organolépticas: Rojo rubí, con tonos violáceos y matices teja. Aroma que combina toques de regaliz, fruta rojas, pasas, especias, con vainillas y torrefactos. En boca se muestra estructurado, rico en matices. Posee recuerdos de bayas maduras y regaliz, entrelazados con tonos de su equilibrada crianza en barrica.

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

Gastronomía: Acompañará guisos, carnes elaboradas y carnes a la brasa.

Servicio: Sírvese a temperatura 16 – 18 °C.

Premios:

Marqués de Aragón Crianza 1991: Commendation. International Wine Challenge 1994.

Monasterio de Piedra Crianza 1993: Medalla de Bronce. The Sunday Times Wine Club 1997.

Castillo de Maluenda Crianza 1996: Zarcillo de Plata 1998.

Datos Analíticos:

Grado Alcohólico: 14% Vol.

Sulfuroso libre: 35 mg/l

Acidez Volátil: 0,52 g/l en ácido acético

Sulfuroso total: 75 mg/l

Acidez total: 6,68 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