



BODEGAS
Y VIÑEDOS
DEL JALÓN

CASTILLO D
MALUENDA

Castillo de Maluenda - Agricultura Ecológica.

Variedades: Elaborado con uvas Garnacha 50% y Tempranillo 50%, procedentes de viñedos de agricultura ecológica.

Áreas de Producción: Procedente de nuestros viñedos situados en la Denominación de Origen "Calatayud", a una altitud media de 850 metros, localizándose en Villarroya de la Sierra.

Vinificación: Las uvas procedentes de Agricultura Ecológica se seleccionan en campo. La vendimia se realizó a mano y en el momento óptimo de maduración de cada variedad, durante la primera quincena de Octubre.

En la elaboración, la uva estrujada se deja fermentar durante 7 días con las levaduras autóctonas procedentes del campo en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 25°C. Finalizada la fermentación maloláctica permanece en Barrica nueva de roble americano durante 4 meses.

Características Organolépticas: Color rojo picota con matices violáceos. Aroma de frutas madura, mora, regaliz con tonos tostados. Estructurado en boca, vivo, lacteado, con tonos tofes y fondo de regaliz.

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, legumbres, verduras y carnes rojas.

Servicio: Sírvese a temperatura 16 - 18°C.

Certificación: Certificado del *Comité Aragonés de Agricultura Ecológica* (AR-0195-EC).

Datos Analíticos:

Grado Alcohólico: 14,5 % Vol.

Sulfuroso libre: 28 mg/l

Acidez Volátil: 0,32 g/l en ácido acético

Sulfuroso total: 90 mg/l

Acidez total: 6,5 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