



BODEGAS
Y VIÑEDOS
DEL JALÓN

CASTILLO D
MALUENDA

Castillo de Maluenda - Tempranillo.

Variedades: Elaborado con uvas Tempranillo 100%, procedentes de nuestros viñedos.

Arreas 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: Maluenda, Olivés, Alarba y Castejón de Alarba.

Vinificación: Las uvas son seleccionadas en campo. La vendimia se realiza a mano y en el momento óptimo de maduración de cada parcela, durante la primera quincena de Octubre. Se realiza el encubado y se procede a la fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura entre 25 °C. Se descuba al final de la fermentación alcohólica. Finalizada la fermentación maloláctica se encuba en barrica nueva de roble francés durante 4 meses.

Características Organolépticas: Color rojo – violáceo, intenso. Aroma de fruta madura, mora, frambuesa, ciruela, melón, regaliz, sobre lecho tostado. Estructurado en boca, ligeramente tánico, vivo, lacteado, fondo avainillado y especiado.

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 judías blancas, potajes de verduras y carnes en general.

Servicio: Sírvasse a temperatura 16 –18 °C.

Premios:

Castillo de Maluenda Tempranillo 2001: Medalla de Bronce. The Sunday Times Wine Club 2003.

Datos Analíticos:

Grado Alcohólico: 13,5% Vol.

Sulfuroso libre: 30 mg/l

Acidez Volátil: 0,55 g/l en ácido acético

Sulfuroso total: 74 mg/l

Acidez total: 6,90 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