



BODEGAS
Y VIÑEDOS
DEL JALÓN

CASTILLO Đ
MALUENDA

Castillo de Maluenda - Tinto Selección.

Añada: 2005. Invierno frío y muy seco, ausencia de heladas que afecten al viñedo. En verano la oscilación térmica alcanza 33°C (de 40° a 7°).

Variedades: Elaborado con uvas 85% Tempranillo y 15% Garnacha, procedentes de nuestros viñedos.

Areas 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: Belmonte, Mara, Munébrega, La Vilueña, Maluenda, Olivés, y Castejón de Alarba.

Vinificación: Las uvas son seleccionadas en campo. La vendimia 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 procede a la fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura entre 25 °C. Se descuba a los 7 días, las variedades por separado, después se realiza su coupage.

Características Organolépticas: Color cereza violáceo, intenso. Aroma de fruta madura, fresa, frambuesa, ciruela, melón, regaliz. Estructurado en boca.

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 pastas, verduras y ternasco asado.

Servicio: Sírvese a temperatura 15 –16 °C.

Premios: Marqués de Aragón Puro 1994: Comendation. International Wine Challenge 1995.

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

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

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

Datos Analíticos:

Grado Alcohólico: 13,7% Vol.

Sulfuroso libre: 30 mg/l

Acidez Volátil: 0,43 g/l en ácido acético

Sulfuroso total: 69 mg/l

Acidez total: 4,57 g/l en ácido tartárico

Glucosa-fructosa: 0,17 g/l



BODEGAS Y VIÑEDOS DEL JALÓN, S.A.

Cortes de Aragón 4, bajos • 50300 Calatayud (Zaragoza) España

Tel. 0034 976 88 92 51 – Fax 0034 976 88 92 52

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