



Tintico Joven

ELABORACIÓN Este vino se ha elaborado con uvas Tempranillo. La Fermentación duró más de diez días con remontados diarios y a una temperatura controlada de 27° C. Se evitó una maceración excesiva para conservar el carácter afrutado. Ha permanecido durante dos meses en barricas de 300 litros americanas con el fin de afinar la estructura del vino pero sin dotarle de excesiva madera.

COLOR A la vista se nos presenta con un bonito color cereza, muy brillante.

CATA Una agradable entrada en boca, aromático, fresco y sobre todo muy afrutado.

NOTAS DE PRENSA

"Un intenso perfume frutal (bayas y pequeños frutos del bosque) da sensación de frescura y de fruta madura... De cuerpo medio-ligero y espléndido equilibrio, no le falta carácter y potencia de sabores y es muy expresivo en aromas de boca y en un dilatado final de boca. Tintico sencillo y directo, muy agradable". Andrés Proensa.

Guía Peñín, Sibaritas N° 50: Monjardin tinto 2009m 90 puntos, el mejor vino de España relación calidad-precio.

Ediciones El País, Anuario 2006 de Vinos, La mejor relación calidad precio al Castillo de Monjardin Tinto 2004.

