



# CASTILLO MONJARDÍN

## TINTO CRIANZA SELECCIÓN

**Descripción:** Nuestra selección de Cabernet Sauvignon y Merlot con la tipicidad aromática y frutal del Tempranillo. Criado durante 12 meses en barrica realza su estructura y afina sus taninos.

**Variiedad:** Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot.

**Viñedo:** Valle de Monjardín, Tierra Estella.

**Edad:** Más de 30 años      **Altitud:** 525 metros

**Suelo:** Calcáreo.

### Características del vino

**Recolección:** Vendimiado de noche, cuando las temperaturas son bajas para preservar la frescura y acidez de las uvas, así como para evitar su oxidación y la fermentación prematura.

**Alcohol:** 14%

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble.

### Notas de Cata

**Color:** Rojo rubí.

**Aroma:** Intensidad aromática media, con carácter frutal y especiado. Aromas a fruta roja madura, como ciruela, o cereza combinada con especia que recuerdan a la pimienta negra, vainilla y toques de cuero.

**Boca:** En boca es fresco, jugoso, con un medio de boca suave, de taninos pulidos y redondo.

### Recomendación

**Servicio:** Entre 8 y 12°C

**Maridaje:** Pato confitado, lasaña de carne, paella de carne, risotto de setas, costillas con salsa barbacoa, estofado de carne.

### Premios internacionales

Medalla de plata Mundus Vini 2025

Medalla de plata Challenge International du Vin 2025

Medalla de Oro Bacchus 2025

