



# CASTILLO MONJARDÍN

## GARNACHA

**Descripción:** obtenemos una Garnacha delicada y concentrada. Criada en barricas durante 6 meses mantiene la tipicidad de la uva.

**Variedad:** Garnacha.

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

**Edad:** Mas de 75 años. **Altitud:** 500 metros

**Suelo:** Cantos rodados.

### Características del vino

**Vendimia:** Recolectado 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:** 13,5%

**Crianza:** 6 meses.

### Notas de Cata

**Color:** Color rojo rubí intenso.

**Aroma:** Notas de fruta roja bien ensambladas con los torrefactos de su media crianza.

**Boca:** Paladar redondo, envolvente con taninos maduros.

### Recomendación

**Servicio:** Entre 12 y 14°C

**Maridaje:** Carnes blancas y de ave, lomo de cerdo asado, embutidos, queso semicurado, paella mixta o de mariscos, platos a base de tomate, especiados y picantes.

### Premios internacionales

Medalla de plata Mundus Vini 2025

Medalla de oro Challenge International du Vin 2023

Doble Oro Garnachas del Mundo 2023

