



EST. 1988

CASTILLO MONJARDÍN

TEMPRANILLO ESPECIAL RESERVA

Descripción: Una viña de Tempranillo muy especial, situado en la falda oeste de Monjardín, de muy poca producción y características únicas. Realizamos una crianza de reserva muy fina de más de 2 años en barrica para crear un vino de guarda que evolucione con elegancia por muchos años.

Variedad: Tempranillo.

Viñedo: Los Carasoles.

Edad: Con más de 40 años **Altitud:** 600 metros

Suelo: Franco arcilloso.

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: 24 meses roble francés y americano.

Notas de Cata

Color: Amarillo brillante con tonos dorados.

Aroma: De carácter fresco y especiado. Aromas a fruta roja fresca que recuerdan a la ciruela, notas a violetas entremezcladas con toque de vainilla, pimienta negra. Dejos de tabaco, cuero y chocolate.

Boca: Paladar fresco, textura jugosa y elegante.

Recomendación

Servicio: Entre 8 y 12°C

Maridaje: Carnes rojas asadas, caza, platos tradicionales españoles, quesos curados, platos con salas ricas y complejas.

Premios internacionales

Medalla de Oro Mundus Vini 2025

Medalla de Plata Concours Mondial de Bruxelles 2025

Medalla de Bronce International Wine Challenge 2022

