

CASTILLO DE UTIEL

crianza

ELABORACIÓN

Castillo de Utiel es la gama de vinos de mayor tradición de la bodega. Todos los vinos se elaboran tras una minuciosa selección de uvas en el campo, así como en la entrada en bodega, que con tanto esfuerzo y amor han cultivado los agricultores de Utiel sobre óptimos terrenos para el cultivo de la vid, situados en el corazón de la Denominación de Origen, y con especial microclima mediterráneo con buenas influencias atlánticas.

Para su elaboración siempre se utilizan las más avanzadas tecnologías con las que está dotada la bodega y se aplica las más punteras investigaciones en cuanto al método enológico, pero siempre desde el respeto la tradición vinícola tan arraigada en la zona.

Toda la gama está dotada de una excelente relación calidad-precio, y vestida con elegantes etiquetas fiel reflejo de los vinos que visten: modernos en su concepto pero con un sutil toque tradicional.

CATA

Color rojo cereza cubierto con algún reflejo rubí. En nariz resulta muy agradable la conjunción de elegantes aromas de buen roble americano armonizados con confitura de frutas del bosque y apreciable vainilla. En boca se muestra estructurado, complejo y sabroso, ensamblando muy bien la compota de fruta con los taninos y sabores aportados por el roble nuevo.

MARIDAJE

Acompaña carnes rojas, asados de cordero, buey a la piedra, caza, quesos muy curados y azules. Consumo entre 16 y 18 °C.

PRODUCTION

The "Castillo de Utiel" series represents the winery's most traditional wines. All of the wines are made from grapes meticulously selected in the vineyard as well as upon entering the winery. Utiel growers painstakingly and lovingly cultivate the fruit on prime grape-growing land, situated in the heart of the DO and endowed with a Mediterranean microclimate that benefits from Atlantic influences. The wines are made with the latest technologies at the winery's disposal and with cutting-edge enological techniques, but always with respect for the area's firmly rooted viticultural traditions.

TASTING

Cherry-red colour with a ruby shine. The nose is a pleasing blend of elegant American oak aromas harmonized with fruits of the forest preserves and a considerable vanilla note. Shows structure and complexity in the mouth, deliciously marrying the fruit preserves with tannins and new oak flavours.

COMBINATION

Goes well with red meats, roast lamb, stone-grilled ox meat, game, and very dry or blue cheeses. Serving temperature: between 16° and 18°C.

ficha técnica del producto / technical data

D.O. / region of origin	Utiel-Requena / España
variedad / varietal	Bobal 60 % / Tempranillo 40 %
contenido en alcohol / alc. contents	vol.13%
capacidad / capacity	75 cl

empaquetado / packing

botella / bottle	Bordelesa Élite
tapón / cork	natural
cápsula / cap	P.V.C.
caja de cartón / cardboardbox	12 botellas / 12 bottles
cajas por palet / boxes per pallet	48 / 60
peso por caja / weight per box	15,969 kg
peso por palet / weight per pallet	783,51 kg / 975,14 kg

