

CASTILLO DE UTIEL

rosado

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

Brillante color rosa fresa con destellos corales. En nariz destacan los aromas de frambuesas y fresas maduras. En boca armoniza una agradable sensación de frutuosidad y su punta de acidez. Retrogusto largo y frutal.

MARIDAJE

Acompaña estupendamente carnes blancas, aves, verduras a la parrilla o en ensalada, arroces, pastas y pescados frescos o en salsas. Consumo entre 10-12 °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

Bright strawberry-pink colour with glints of coral. Raspberry and ripe strawberry aromas stand out in the nose. A pleasant sensation of fruitiness and bright acidity come together nicely in the mouth. Finishes long and fruity.

COMBINATION

An exceptional accompaniment for white-fleshed meats, fowl, grilled vegetables, salads, rice dishes, pasta, and fish, both fresh and with sauce. Serving temperature: between 10° and 12°C.

ficha técnica del producto / technical data

D.O. / region of origin	Utiel-Requena / España
variedad / varietal	Bobal 100% / Bobal 100%
contenido en alcohol / alc. contents	vol.12,5%
capacidad / capacity	75 cl

empaquetado / packing

botella / bottle	Bordelesa Standard
tapón / cork	sintético ó 1+1 / synthetic or 1+1
cápsula / cap	P.V.C.
caja de cartón / cardboardbox	12 botellas / 12 bottles
cajas por palet / boxes per pallet	60
peso por caja / weight per box	13,85 kg
peso por palet / weight per pallet	831,20 kg

