

# CASTILLO DE UTIEL

## tinto joven

### 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 madura con ribetes violetas. Varietales y densos aromas a frutas del bosque y frutas rojas maduras. Su paso por boca resulta carnoso aterciopelado y glicérico.

### MARIDAJE

Se disfrutará con carnes blancas y rojas, asados, arroces, quesos no muy curados, pates suaves y con toda clase de legumbres. Consumo entre 12-14 °.

### 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

Ripe red cherry colour with a violet rim. Dense, varietally correct wild berry and ripe red fruit aromas. In the mouth, it is meaty, velvety and glycerolic.

### COMBINATION

Enjoyable with white- and red-fleshed meats, roasts, rice dishes, semi-soft cheeses, light pâtés, and all types of vegetables. Serving temperature: between 12° and 14°C.

### ficha técnica del producto / technical data

D.O. / region of origin	Utiel-Requena / España
variedad / varietal	Bobal 85 % / Tempranillo 15 %
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

