Casa Castillo Casa Castillo

IDENTIDAD

Bodega	**Casa Castillo**
Nombre	**Casa Castillo**
Uvas	Monastrell (100 %)
Ubicación	**España > Murcia > Jumilla**
Clasificación	DOCa - Crianza
Categoría	Vino Tinto

BOTELLA

Volumen	750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	15.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre

Vinificación
Racimos despalillados sin estrujar el grano, posterior maceración prefermentativa en frío durante 3 días. La fermentación alcohólica tuvo lugar con levaduras autóctonas a una temperatura de 24 a 27ºC con maceración de los hollejos durante 7 días.
Envejecimiento
Crianza de 6 meses en barricas francesas de 500 litros.

VIÑEDO

Viticultura

Descripción
Selección de viñedos ubicados en una zona de valle.
Edad
Viñedos con más de 25 años de edad.

Tierra

Suelo
Suelo franco arenoso, formación en vaso y secano.
Clima
Mediterráneo continental.

COMENTARIO

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

Comentario

Es en 1985 cuando la segunda generación de la familia (representada en Nemesio y su hijo José Mª Vicente) comenzó un nuevo proyecto con la reestructuración del viñedo y la introducción de nuevas variedades. En 1991 se reforma el edificio de la bodega respetando la estructura original y se realiza la primera elaboración, saliendo al mercado su primer vino en 1993 como "Casa Castillo Crianza 1991". En la actualidad, es la tercera generación, en nombre de José Mª Vicente, la que se encuentra al frente de la bodega.
Casa Castillo se encuentra en el altiplano de Jumilla. Sus tierras ocupan la umbría de la Sierra del Molar, alzándose en empinadas laderas hasta los 760 metros de altitud. La finca supone una superficie total de 402 hectáreas de las cuales únicamente se dedican al viñedo 174 hectáreas, el resto se destina al cultivo de almendros, olivos y a la conservación de monte y pinar. La variedad autóctona
Monastrell ocupa gran parte del viñedo seguida de la Syrah y la Garnacha.
Bodegas Casa Castillo tiene como fin producir vinos con personalidad, que respeten el carácter, la casta y la singularidad de cada parcela.
Las parcelas se distribuyen sobre una extensa área con zonas muy diferenciadas:
El Valle, compuesto por suelos franco arenosos, está cultivado en su totalidad con la Monastrell y las cepas tienen de media unos 25 años. El viñedo se cultiva de forma tradicional con formación en vaso y en régimen de secano como el resto de la finca, con una densidad de plantación de 1.600 cepas por hectárea.
La zona de Valtosca, con una superficie de 28 hectáreas, es la transición entre las laderas de Las Gravas y El Valle. De suelo franco-arenoso, está cubierto de tosca caliza, de ahí proviene su nombre Valtosca (valle-tosca). Se cultiva en su totalidad la variedad Syrah, con una alta densidad de plantación por hectárea, lo que origina un vino maduro y concentrado.
En la parcela "Las Gravas", 22 hectáreas de suelo muy pedregoso en las laderas de las montañas de la Sierra del Molar, a 760 metros de altitud, se cultiva principalmente la Monastrell junto con Syrah y Garnacha plantadas en 1986. La selección anual de las uvas de estas parcelas dan origen al vino más mineral de la bodega. Dentro de esta misma zona, en la umbría de la Sierra de El Molar, también se encuentran 7 hectáreas de Garnacha, con formación en espaldera y en secano, destinadas a elaborar su vino El Molar.
La parcela "La Solana", con sus 12 hectáreas de suelo arenoso, abriga una vieja plantación de Monastrell en pie franco – es decir, cepas que sobrevivieron al ataque de la filoxera de finales del siglo XIX - plantadas en 1941, con rendimientos muy bajos y cuyo fruto se elabora por separado para dar lugar al vino más emblemático de la bodega, el Casa Castillo Pie Franco.

CLASIFICACIONES (1)

Guía **A la carte**
Puntuación 91.0
Notas 92 Parker
93 Peñín
91 Suckling

CATAS (2)

Fecha	**6 de marzo de 2019**
Catador	Curso De Cata
Puntuación	91.0
Platos	Arroces camperos, carnes blancas y platos de pasta.
Visual	Color rojo picota con ribete cereza. Capa media. Limpio y brillante.
Olfato	Buena intensidad aromática, algo ardiente y cerrado con olor alíaceos que desaparece poco a poco, dando paso a aromas vegetales, frutas del bosque, mora principalmente y torrefactos. Al agitar aparecen notas de especiadas de pimienta típica de la uva monastrell.
Boca	Entrada en boca equilibrada, voluminoso, mostrando una acidez correcta y baja tanicidad. Paso agradable con final amargo de regaliz. Baja persistencia

Fecha	**15 de noviembre de 2017**
Catador	Curso De Cata
Puntuación	93.0
Visual	Color picota madura con ribete cardenalicio. Capa media baja. Limpio, brillante y franco. Presenta una buena lágrima.
Olfato	Entrada intensa, a copa parada predomina la fruta roja, golosa y casi compotada y aceituna negra. Al agitar aparecen recuerdos balsámicos, notas minerales y madera bien integrada.
Boca	Muy fresco, En el paso se muestra de trago fácil, equilibrado, buena acidez, taninos sedosos y final largo con ligero amargor.

Asociación Gastronómica Cultural
VINE Lovers
CLUB DE CATAS
TORREJÓN

BOTELLAS SACADAS (3)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		
15/11/17	Consumido		