

CASTILLO DEL MAGO

D.O.P. Calatayud

Tinto Roble

agustín
Cubero
bodegas · desde 1881

VARIEDADES: Garnacha, Tempranillo

DENOMINACION DE ORIGEN: CALATAYUD

ELABORACION:

Método tradicional. Fermentación a 26°C con control de temperatura. Tras una maceración a lo largo de 10 días, se procede al sangrado para realizar la fermentación maloláctica. Permanece 3 meses en barrica.

DATOS ANALITICOS: Alcohol 14,0%.

NOTAS DE CATA:

Color.- Rojo cereza

Aroma.- Frutal, fresco y potente en nariz, donde destacan las frutas rojas y negras

Gusto.- Equilibrado, estructurado, a la vez que suave, fácil de beber y afrutado. Madera bien integrada.

TEMPERATURA DE SERVICIO: de 16 a 18 °C



A Great Selection of Spanish Wines

Cristina Aldea

www.holawines.com

exports@holawines.com

T + 34 976 213308

M + 34 648046420