

## CASTILLO DEL MAGO

D.O.P. Calatayud

Tinto Roble 2019

agustín  
**Cubero**  
bodegas · desde 1881

**VARIETADES:** 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](http://www.holawines.com)

[exports@holawines.com](mailto:exports@holawines.com)

T + 34 976 213308

M + 34 648046420