CARMELA

Notas de cata

Color rosa claro agradable y elegante. Aromas finos, frescos y atractivos con tonos de frutos rojos. Agradable en boca, jugoso y final persistente.

Condiciones de la añada

En Vino de la Tierra de Castilla la vendimia estuvo marcada por el aumento de temperaturas a finales de junio, un mes de julio muy caluroso y un pequeño alivio en agosto para los viñedos con temperaturas más frías. Como resultado el tamaño del grano es ligeramente inferior a la habitual, pero con aromas concentrados y las uvas muy sanas.

Elaboración

Viñedo: 380 Hectares de viñas viejas
Tipo de suelo: Arcillosa y caliza
Tipo de vendimia: Vendimia manual
Botellas envasadas/ año: 10.000
Enólogo: José Luis Galán Fernández-Sacristán

Información técnica

Variedad: 100% Tempranillo
Grado: 12%
Azúcar residual: < 4 gramos/litro
Acidez total: > 4,5 grams/litro
Acidez volatil: 0,20 - 0,50 gramos/litro
SO2 total: < 180 mgr/l

Información de contacto

Bodegas Fernando Castro
Tel. +34 926 342 168
Tel. +34 661 697 738
Fax. +34 926 349 049
Email. info@bodegasfernandocastro.com
www.bodegasfernandocastro.com

FAMILY WINERIES SINCE 1850

CARMELA

Notas de cata

Clean and bright wine of pale greenish color. In nose highlights aromas of tropical fruits of mango, passion fruit or apricot being ample and very expressive in mouth.

Condiciones de la añada

En Vino de la Tierra de Castilla la vendimia estuvo marcada por el aumento de temperaturas a finales de junio, un mes de julio muy caluroso y un pequeño alivio en agosto para los viñedos con temperaturas más frías. Como resultado el tamaño del grano es ligeramente inferior a la habitual, pero con aromas concentrados y las uvas muy sanas.

Elaboración

Viñedo: 380 Hectares de viñas viejas
Tipo de suelo: Arcillosa y caliza
Tipo de vendimia: Vendimia manual
Botellas envasadas/ año: 10.000
Enólogo: José Luis Galán Fernández-Sacristán

Información técnica

Variedad: Chardonnay | Sauvignon Blanc
Grado: 12%
Azúcar residual: < 4 gramos/litro
Acidex total: > 4,5 gramos/litro
Acidex volatil: 0,20 - 0,50 gramos/litro
SO2 total: < 180 mgr/l

Información de contacto

Bodegas Fernando Castro
Tel. +34 926 342 168
Tel. +34 661 697 738
Fax. +34 926 349 049
Email. info@bodegasfernandocastro.com
www.bodegasfernandocastro.com

FAMILY WINERIES SINCE 1850

CARMELA

Notas de cata

It is an intense wine with deep garnet color and blue trim. We can taste the freshness and acidity, with memories of red fruits, and balsamic peppermint and menthol.

Condiciones de la añada

En Vino de la Tierra de Castilla la vendimia estuvo marcada por el aumento de temperaturas a finales de junio, un mes de julio muy caluroso y un pequeño alivio en agosto para los viñedos con temperaturas más frías. Como resultado el tamaño del grano es ligeramente inferior a la habitual, pero con aromas concentrados y las uvas muy sanas.

Elaboración

Viñedo: 380 Hectares de viñas viejas
Tipo de suelo: Arcillosa y caliza
Tipo de vendimia: Vendimia manual
Botellas envasadas/ año: 10.000
Enólogo: José Luis Galán Fernández-Sacristán

Información técnica

Variedad: Merlot | Cabernet Sauvignon | Syrah
Grado: 13%
Azúcar residual: < 4 gramos/litros
Acidez total: > 4,5 gramos/litros
Acidez volatil: < 0,65 gramos/litros
SO2 total: 150 mgr/l

Información de contacto

Bodegas Fernando Castro
Tel. +34 926 342 168
Tel. +34 661 697 738
Fax. +34 926 349 049
Email. info@bodegasfernandocastro.com
www.bodegasfernandocastro.com

FAMILY WINERIES SINCE 1850