Castillo de Elios IIII 0470

Cosecha 2020



Reflejo de la singularidad de Castilla-La Mancha

VINO TINTO COSECHA

I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla

100 % tinta del país (tempranillo)

75 cl

EL SABOR DE CASTILLA

En una pequeña elevación del terreno, abierta a los cuatro vientos, el viejo Castillo de Elios domina los viñedos de la inmensa meseta castellana. A sus pies, bajo un sol de justicia y escasas de agua, las vides de cencibel (tempranillo) extraen de la tierra la esencia de un paisaje duro y milenario, permitiéndonos saborear toda la fuerza e intensidad de su clima.



Ligero | **Afrutado** | Maduro | Intenso

| Cuerpo: | ●●○○○ |
|-----------|--|
| Dulzor: | ●●○○○ |
| Taninos: | ●●○○○ |
| Acidez: | •••• |
| Alcohol: | ●●○○○ |
| Alc.: | 13 % vol. |
| Servicio: | 12 - 14 °C |
| Consumo: | antes de 2025 |
| Maridaie: | chuleta de cerdo con asadillo manchego |

De color rojo rubí con reflejos violáceos y capa baja. Aromas a fruta roja madura (cerezas y moras), flores (violetas) y especias (pimienta negra) sobre un fragante fondo a regaliz e hinojo. En boca es fresco, redondo y con un final largo y afrutado.

Vinos similares de nuestra bodega:

Ibericus Garnatxa Negra, Senderos del Montevico y Silvestre.





