



CASTELL DE FALSET

Miquel Barceló 31
43730 · Falset
ester@etim.cat
+34 977 830 105

Castell de Falset



Garnacha de fruta fresca muy intense con notas de fruta escarchada, Cariñena de frutos maduros y casis. Gracias a la crianza de este vino aparecen aromas de chocolate y hojas de tabaco.

El resultado es un vino con aromas primarias de fruta, fruta escarchada, balsámicos y sotobosque.

Fresco y vivo en el paladar, equilibrado, untuoso y con taninos dulces.

Maridaje

Castell de Falset acompaña espectacularmente platos de carne, estofados y roastbeef, así como platos de caza.

Se aconseja decantar el vino una hora antes y servir a unos 18°C para disfrutar de su amplio registro aromático.

Castell de Falset es también un gran vino de guarda.

Elaboración

Grenache 60%, Carignane 30%, Cabernet Sauvignon 10%.

Uvas seleccionadas de las vides mas viejas de cada variedad. Suelos diversos de pizarra, arcilla, calcárea y arena a alturas de 350-600 m.

Cada variedad se vinifica por separado: fermentación en inox, larga maceración a 14°C y crianza durante 12 meses en barrica de roble francés. El cupaje se realiza justo antes del embotellado. Sin filtrar.

Grado alcohólico: 14,5 % vol.