Viña Castellón, Fundo Los Mayos s/n Comuna Ránquil, Región del Ñuble, Chile.
Teléfono: +56 9 9640 0128, castellon.vina@gmail.com / www.vinacastellon.cl /

# FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| Tipo de Vino | Tinto. |
| Región de Producción | Ñuble. |
| Variedad de uva | Carmenere. |
| Denominación de Origen | Valle del Itata. |
| Cosecha | 2019. |
| Cantidad de embotellado | 816 botellas. |
| Fermentación | 8 meses con control de temperatura. |
| Alcohol Vol. | 12,3º GL. |
| Azúcar residual | 2,27 g/l |
| Acidez volátil | 0,66 g/l |
| Acidez total | 3,09 g/l. |
| PH | 3.51 |
| Tipo de botella | Casablanca 750 P30 ECO Corcho. |
| Temperatura de servicio | 16º a 18º C. |
| Información elaboración | Sostenible. |
| Gastronomía | Vino varietal, fresco y joven de color granate, en nariz persisten las cerezas negras, pimientas negra y blanca, enebro, rosa mosqueta, canela, nuez moscada. En boca; sabroso, equilibrado, largo, llenador de buena acidez, taninos amables.<br>Funciona con la cocina Árabe, China, India, Thai y peruana sin enredos ni tramas ocultas, sincero sin más pretensiones que invitarlos siempre a otra copa. |

## VINIFICACIÓN

Es un vino de calidad, muy singular y de producción limitada, con la uva procedente de sus propios cultivos, donde se respetan los ciclos naturales. Cosechada de forma manual manteniendo las técnicas artesanales y que le dan identidad en la producción, lo que refleja el buen hacer y la pasión que nos han sido inculcados generación tras generación a través de más de un siglo de historia.