



CASALOBOS TINTO

2024

La añada 2024 en Castilla-La Mancha se ha caracterizado por unas condiciones climáticas favorables, con temperaturas moderadas y suficientes lluvias primaverales que favorecieron la sanidad y madurez de los racimos, sin la incidencia de plagas o enfermedades destacables.



VARIEDADES

Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo



VIÑEDOS

Este vino se elabora a partir de uvas procedentes de nuestros viñedos de agricultura ecológica en los Montes de Toledo. Nuestra finca se caracteriza por su rica biodiversidad y una notable presencia de plantas aromáticas autóctonas.



VENDIMIA

Se vendimia en su punto óptimo de maduración, determinado mediante análisis y cata de uva para garantizar el equilibrio entre grado alcohólico, acidez y taninos maduros. La recolección se realiza manualmente en pequeñas cajas.



VINIFICACIÓN Y CRIANZA

En la bodega, las uvas pasan por una mesa de selección, se enfrían y realizan una maceración prefermentativa. Posteriormente fermentan con levaduras autóctonas a unos 28 °C, con remontados suaves. Se lleva a cabo un prensado ligero para obtener únicamente el vino flor. La crianza y el afinamiento se realizan en foudres, tinajas de barro, depósitos ovoides y barricas durante al menos 12 meses, bajo condiciones controladas de temperatura y humedad, que culmina con el ensamblaje de todas las variedades.



EMBOTELLADO

El vino se clarifica y filtra ligeramente antes del embotellado. Posteriormente continúa afinándose y redondeándose en botella durante 12 meses, hasta alcanzar su momento óptimo de consumo.



NOTAS DE CATA

Vino de color rojo picota, de capa alta e intensa expresión aromática. En nariz destaca por su complejidad, con predominio de frutas negras como la zarzamora, acompañadas de notas de pimienta y caramelo, junto a matices de plantas aromáticas de la finca —romero y tomillo— y un sutil toque de eucalipto. En boca es armónico y potente, con un retrogusto largo y placentero.



MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla, piezas de caza o cordero aromatizado con hierbas mediterráneas. Quesos curados, elaboraciones a base de setas y trufa, así como con propuestas que incorporen cacao o chocolate negro en matices sutiles