

CASTELLUM, 2016

IGP Cité de Carcassonne

Alma del lugar



Presentación

En la Edad Media, Castellum era el nombre dado al castillo central Castrum, un pueblo fortificado situado en las alturas de la región de Languedoc. El nombre evoca las fortificaciones de la ciudad de Carcassonne, clasificada como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.



Vinificación y crianza

El trabajo comienza en la viña con un trabajo meticuloso para obtener un follaje sano y bien expuesto. Las uvas deben tener un nivel óptimo de madurez. La selección de la parcela se lleva a cabo y la cosecha es manual con el despalillado y la clasificación de las bayas.

La vinificación es tradicional. Las uvas se despalillan y luego se realiza un largo período de encubado (con una temperatura de 26°C en cubas de temperatura controlada) para favorecer la expresión de la fruta. El prensado se realiza cuidando de separar las prensas, luego los vinos se trasiegan para eliminar las lías más gruesas antes de la fermentación malo láctica. Después de la fermentación malo láctica, los vinos son trasegados de nuevo y luego envejecidos en barricas de roble francés.



Notas de cata

Capa de color tinto profundo.

La nariz revela una gran riqueza y complejidad aromática con intensos aromas de fruta madura y violeta.

Una hermosa redondez y longitud en el paladar que se caracteriza por taninos sedosos y fundidos y notas picantes.

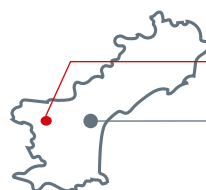
Servir a 16°C con una rejilla de cordero, caza o queso.

<https://www.gerard-bertrand.com/products/castellum-vin-rouge-2016>



Variedades de uvas

Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Marselan



Domaine de l'Estagnère

Narbonne



GÉRARD BERTRAND