



CASTILLO MONJARDÍN ROBLE TEMPRANILLO/GARNACHA

Castillo de Monjardín is een familiebedrijf sinds 1988, gelegen aan de voet van het kasteel van Monjardín in Navarra. Het wijnhuis beschikt over 220 hectare wijngaarden op 450–700 m hoogte met microklimaat dat grote dag/nachttemperaturen garandeert. De Roble Tempranillo/Garnacha (voorheen “Clásico Roble” of “Roble Selección”) wordt gemaakt van estate Tempranillo met elegante toevoeging van Garnacha. Na koude maceratie vindt fermentatie plaats op inox, gevolgd door 6 maanden rijping op Frans eik. Het resultaat is een sappige, zachte en evenwichtige wijn met aroma’s van rood fruit, licht vanille en geroosterd hout.

Vinification

Koude pre-maceratie, fermentatie op inox (~25 °C), gevolgd door 6 maanden rijping in Franse barriques (225 L).

Smaakimpressie

Helder robijnrood. Aroma’s van rijpe kersen en rode bessen, licht vanille/hout en subtiële kruidigheid. In de mond sappig, fris, met zachte tannines en een lichte, elegante houttoets.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2024	13.50	0.75 l

Profiel van deze wijn

**Wijnhuis**

Bodegas Castillo de Monjardín

**Druiven**

Tempranillo
Garnacha

**Serveertemperatuur**

14°C à 16°C

**Klimaat**

Continentale invloed met koele nachten
hoogte

**Domein**

Viñedos de la Ribera Alta de Navarra

**Foodpairing**

Lamsvlees en gegrild vlees
Pasta's met champignons
Tapas en paella
Zachte kazen

**Appelatie**

D.O. Navarra

**Bodem**

Franco?argilloso / kalkrijk zandsteen