

*El Secreto
del Castillo*

**Casa de Turismo Rural
Mora de Rubielos
(Teruel)**

Carta de vinos y cavas

Ven y crea tu propia historia



XADO BLANCO

GARNACHA BLANCA & SAUVIGNON BLANC 2021



Variedad: 90% Garnacha Blanca, 10% Sauvignon Blanco

Origen: Finca de Mas de Torubio, Cretas, Matarraña. Cultivado en una altitud de 580m y en suelos arcillo - calcáreo. La edad del viñedo Garnacha blanca 17 años y Sauvignon blanco 9 años.

Vendimia: La vendimia se realiza de manera manual y en cajas de 15kg con una producción de 4000 kg/hectárea. Garnacha blanca 10/09/21. Sauvignon Blanco 10/09/21

Alcohol: 13'7% | **Acidez total:** 6,3 g/l | **Azúcar residual:** 1,90 g/l

Sulfuroso total: 70 mg/l | **Acidez Volatil:** 0,20 g/l | **PH:** 3,25

Elaboración: Desfangado estático y fermentación en pequeños depósitos. Crianza con sus lías finas (90% Inox-10% Roble francés), battonage semanal. Clarificado, filtrado, antes del embotellado se estabiliza por frío.

10200 botellas de 0´75 cl.
100 botellas de 1,5l

Nota de Cata: Color amarillo pajizo con reflejos verdes. Con aroma a frutas blancas y hierbas aromáticas. En boca es fresco, untuoso y con un postgusto afrutado. Servicio a 9°C.

El Secreto
del Castillo

8'90
€



XADO TINTO

GARNACHA PELUDA & MERLOT & CABERNET SAUVIGNON 2019



- Variedad:** 40% Garnacha Peluda, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.
- Origen:** Finca de Mas de Torubio, Cretas, Matarraña. Cultivado en una altitud de 580m y en suelos arcillo - calcáreos. La edad del viñedo Garnacha peluda 24 años, merlot 17 años y Cabernet 21 años.
- Vendimia:** La vendimia se realiza de manera manual y en cajas de 15kg con una producción de 4000 kg/hectáreas. Recogida del Merlot: 09/09/2019, Garnacha Peluda: 22/09/2019 y Cabernet Sauvignon: 23/09/2019.

Alcohol: 14% | **Acidez total:** 5,7 g/l | **Azúcar residual:** 0,23 g/l

Sulfuroso total: 68 mg/l | **Acidez Volatil:** 0,50 g/l | **PH:** 3,58

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable y posterior crianza de 10 meses en barricas de roble Francés y Americano. Clarificación con proteínas de origen vegetal. Filtrado muy suave con placas de celulosa.

Embotellado mayo 2021.

5000 botellas de 0,75 cl.

15 botellas 1,5l.

Nota de Cata: Color rojo cereza con ribete violáceo. El aroma intenso a frutas rojas entremezcladas con especias y sutiles tostados aportados por la barrica. En boca es sabroso, equilibrado y con un tanino redondo Servicio 16°C.

*El Secreto
del Castillo*

8'90
€



NUEVE ROSAS

GARNACHA PELUDA & MERLOT 2021



Variedad: 70% Garnacha Peluda - 30% Merlot

Origen: Finca de Mas de Torubio, Cretas, Matarraña. Cultivado en una altitud de 580m y en suelos arcillo-calcáreos. La edad del viñedo Garnacha Peluda 23 años y Merlot 17 años.

Vendimia: La vendimia se realiza de manera manual y en cajas de 15kg con una producción de 3500 kg/héctareas. Recogida del Merlot 01/10/2021 y de la Garnacha peluda 15/09/2021.

Alcohol: 14% | **Acidez total:** 6´40 g/l | **Azúcar residual:** 1,90g/l

Sulfuroso total: 25 mg/l | **Acidez Volatil:** 0,24 g/l | **PH:** 3,19

Elaboración: Desfangado estático y fermentación en pequeños depósitos. Clarificación con bentonita. Filtrado con placas de celulosa.

2900 botellas de 0´75 cl
70 botellas de 1,5l

Nota de Cata:

Color rosa pálido, con aroma de frutos rojos y notas florales. En boca es amplio, fresco y con un largo postgusto en el que vuelven a aparecer las notas florales. Servicio 9°C.

*El Secreto
del Castillo*

8´90
€



CLOTETA

GARNACHA PELUDA 2020

Variedad: 100 % garnacha peluda.

Origen: Finca de Mas de Torubio, Cretas, Matarraña. Cultivado en una altitud de 580m y en suelos arcillo - calcáreos. La edad del viñedo Garnacha peluda 23 años.

Vendimia: La vendimia se realiza de manera manual y en cajas de 15kg con una producción de 4000 kg/héctareas. Recogida de la garnacha peluda 10 de septiembre de 2020.

Alcohol: 14% | **Acidez total:** 6 g/l | **Azúcar residual:** 0,45 g/l

Sulfuroso total: 60 mg/l | **Acidez Volatil:** 0,35 g/l | **PH:** 3,4

Elaboración: Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inox y posterior crianza 4 meses en barricas de roble americano y francés de 300 l. Clarificación con proteínas de origen vegetal. Filtrado con placas de celulosa.

5000 botellas de 0,75 cl.
25 botellas de 1,5l

Nota de Cata: Color rojo cereza con ribete violáceo. El aroma intenso y destacan notas a frutas rojas entremezcladas con especias y sutiles tostados. En boca es sabroso, equilibrado y con un largo postgusto. Servicio 16°C.

*El Secreto
del Castillo*

8'99
€



LA CLOTA

GARNACHA PELUDA & MERLOT & CABERNET SAUVIGNON 2019



Varietalidad: 70% Garnacha Peluda, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon.

Origen: Finca de Mas de Torubio, Cretas, Matarraña. Cultivado en una altitud de 580m y en suelos arcillo - calcáreos. La edad del viñedo Garnacha peluda 24 años, merlot 17 años y Cabernet 21 años.

Vendimia: La vendimia se realiza de manera manual y en cajas de 15kg con una producción de 4000 kg/hectáreas. Recogida del Merlot: 09/09/ 2019, Garnacha Peluda: 22/09/2019 y Cabernet Sauvignon: 23/09/2019

Alcohol: 13,9% | **Acidez total:** 5,9 g/l | **Azúcar residual:** 0,28 g/l

Sulfuroso total: 59 mg/l | **Acidez Volatil:** 0,52 g/l | **PH:** 3,49

Elaboración: Fermentación por separado de cada una de las variedades y posterior crianza durante 10 meses en barricas de roble francés y americano. Clarificación con proteína de origen vegetal y posterior filtrado muy suave con placas de celulosa para eliminar posibles partículas en suspensión.

Embotellado Abril 2021.

3715 botellas de 0,75 cl.
15 botellas de 1,5 l.

Nota de Cata:

Color rojo cereza con ribete granate. El aroma intenso a frutas rojas entremezcladas con especias y sutiles tostados. En boca es suave, equilibrado y con un final largo y persistente. Servicio 16°C.

*El Secreto
del Castillo*

13⁹⁵
€

REYES D ARAGON

FAMILIA
LANGA

Desde 1817



EL MONJE BRUT NATURE



Origen	España
Zona	CAVA
Variedad	75% Macabeo, 25% Chardonnay
Tipo	Brut Nature
Edad viñedo	30 - 40 años
Producción	6000 - 8000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos y arcillosos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Tradicional



Elaboración

Tipo de recolección	Manual
1ª fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16°C
Fermentación manoláctica	No realizada, para mantener la acidez alta
2ª fermentación alcohólica	En la propia botella, a 15°C
Maduración en botella	12 meses en posición de rima
Azúcar añadido	Sólo azúcares residuales



Cata

Color	Presenta un color amarillo pálido; espuma persistente y burbujas muy pequeñas.
Aroma	Encontramos aromas a pan tostado, frutas tropicales, toques de almendra y coco.
Boca	Buena acidez. Pleno en boca, de mucho cuerpo, largo y sin amargos. Sabores coherentes. Cítricos como pomelo rosado y frutas tropicales.



Maridaje

Mariscos y pescados grasos (lubina, salmón), carnes blancas y todo tipo de arroces.
Temperatura de servicio 6-8°C



Premios destacados/ Highlight awards



2014-2019



2012



2017



2017



2019



2019

El Secreto
del Castillo

6'89
€

REYES D ARAGON

Falstaff



FAMILIA
LANGA

Desde 1857



RESERVA BRUT NATURE

Origin	Spain
Region	CAVA 
Variety	60% Chardonnay, 40% Macabeo
Type	Brut Nature
Vineyard age	30 - 40 years
Production	6000 - 8000 kg/ha
Soil	Stony and clay
Altitude	700 - 800 m
Viticulture	Traditional 

Production

Harvest	Manual
1st Alcoholic Fermentation	Inox vats fermentation controlled at 16°C 3 months matured in barrel
Malolactic Fermentation	Not carried out, in order to maintain a high final acidity
2nd Alcoholic Fermentation	In bottle at 15°C
Maturation in bottle	RESERVA 20 months sur lattes
Added sugar	Only residual sugars 

Tasting

Colour	Vibrant pale yellow colour with steely tints; persistent fine frothing.
Nose	Intense aroma of nuts and vintage on the nose. Aromatic herbs, butter and honey.
Mouth	The bubble perfectly integrates into the mouth, highlighting a perfect balance between sweetness and acidity. Long and elegant. 

Food pairing

Salads, roasts and oven baked fish.
Serving temperature 6-8°C 

Premios destacados/ Highlight awards



2021 -2018



2021



2018



2017

El Secreto
del Castillo

12'95
€

El Secreto del Castillo

**C/ Colladico Convento, nº 5
44400 - Mora de Rubielos - Teruel
658 115 217 - secretodelcastillo@gmail.com
www.elsecretodelcastillomora.es**