

VARIEDADES Monastrell 100%

ELABORACION Y CRIANZA Vendimia manual en cajas de 13 kilos, se realiza una preselección en campo en la vendimia y otra selección de racimo en mesa en la entrada de uva. La vendimia reposa durante una noche en contenedor de frío para entrar en bodega fresca. Se fermenta con un 40% de raspón (20% de uva entera + 20% de raspón suelto) en depósito de acero inoxidable con su levadura autóctona, con temperatura controlada y mínima intervención posible. La fermentación alcohólica dura entre 10 y 15 días. Una vez terminada se trasiega a barricas cerradas de 500 lts de los distintos vinos de las parcelas seleccionadas por separado, donde hará la fermentación maloláctica. Se afina en barrica de 500 lts de roble francés 16 meses.

FECHA DE COSECHA Segunda quincena de octubre de 2019

CATA Color rojo cereza con capa baja. Complejidad en nariz con notas florales y muy elegante. Boca compleja, elegante, fresca y persistente.

SUELO Selección de parcelas de la zona, con suelo arcilloso-calizo, con cantos rodados.

VIÑEDO 100% Ecológico, Monastrell en vaso de secano, viñedo de más de 60 años.

COSECHA 2019 El 2019 fue un año vegetativo especialmente lluvioso con una pluviometría de 750 litros concentrado en periodo de reposo (Nov. 280 lts), primavera (abril 150 lts) y en septiembre (175 lts). Verano de temperaturas medias suaves e invierno con temperaturas mínimas más frías de lo habitual. Se vendimió después de la Dana que hubo en septiembre. Fue una vendimia muy complicada y corta debido a las lluvias.

ANALÍTICA DEL VINO

ALCOHOL 14,50% vol

SULFUROSO TOTAL 46 mg/l

PH 3,5

AZUCARES REDUCTORES <0,44 gr/l

ACIDEZ TOTAL 5,53 gr/l

