

♦ BODEGAS & VIÑEDOS ♦

RAFA CAÑIZARES



PINCEL



Monastrell



DOP Alicante

***Inspirado en la tradición, creado para sorprender:
Pincel Monastrell Blanc de Noir.***

LOS VIÑEDOS



Los viñedos se encuentran en un valle bajo las condiciones óptimas para la variedad Monastrell. La vendimia temprana durante la primera semana de septiembre se realiza estratégicamente para conseguir los aromas y sabores frutales en el resultado final.

ELABORACIÓN



Un ligero prensado neumático se aplica con precisión para extraer el menor color posible, asegurando que el vino se mantenga fiel a su naturaleza blanco de tinto. El mosto se somete a un proceso de desfangado estático para lograr una claridad cristalina.

La fermentación se lleva a cabo a unos 14 grados centígrados, estratégicamente diseñada para potenciar las cualidades aromáticas únicas de la Monastrell. Además, todo este proceso está certificado con el sello vegano.

NOTAS DE CATA



Color amarillo pajizo. En nariz, despliega un abanico de aromas florales que destacan la frescura y la intensidad. También se pueden apreciar aromas a fruta blanca y pequeños matices de fruta roja.

El paladar se ve envuelto en sensaciones frescas y delicadas, manteniendo gran persistencia. Un vino que de principio a fin revela matices sutiles que capturan la esencia de su origen, la monastrell.

***Cada botella es una experiencia cuidadosamente
diseñada donde se extrae la máxima frescura de la
monastrell buscando la elegancia y preservar los
matices propios de la variedad***



**SUSTAINABLE
WINERIES**
for Climate Protection