

CREENCIA

CON JUVENTUD 2017

D.O.P. JUMILLA

Creencia en que los viñedos de pie franco, los bajos rendimientos y el secano extremo, confieren a este vino la máxima expression de la Monastrell.



VIÑEDOS

Edad de los Viñedos

+35 años

Rendimiento

Menos de 15 hl/ha.

Altitud

850 -900 m.

Clima

Continental-Mediterráneo
con largos veranos
calurosos y fríos inviernos

Viñas

Monastrell de pie franco

ENOLOGÍA

Coupage

100% Monastrell

Vendimia

Manual a principios de
Octubre

Vinificación

Maceración en frío:
8°C/48h.

Fermentación:

21-26°/12 días

Crianza

6 meses en barrica de roble
francés



90 PTS Guía Peñín - 2016

ORO Berliner Wein Trophy - 2016

ORO Sélections Mondiales des Vins - 2015



Intenso color rojo con ribetes
rubí



Cereza negra, higo y tomate
seco
Notas de miel de romero
Café tostado



Equilibrada y refrescante acidez
Taninos firmes y maduros
Final prolongado

Intenso color rojo con ribetes rubí.
Nariz intensa dominada por notas
de cereza negra, higo seco y
tomates secos. Notas de miel de
romero y toques de granos de café
recién tostados. El paladar es
extremadamente equilibrado y
tiene una refrescante acidez con
taninos firmes y maduros. Tiene
un final largo con notas a hierbas y
pimienta negra.

Alc.: 15 % | Acidez Tot.: 6,08 gr/l | pH: 3,63 | Azucar Res.: 1,70 gr/l | Acidez Vol.: 0,55 gr/l