

# CREENCIA

con Juventud

2018

DO Jumilla

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

## VIÑEDOS

Edad de los Viñedos

+35 años

Rendimiento

Menos de 15 hl/ha.

Altitud

700 - 900 m.

Clima

Continental-Mediterráneo  
con largos veranos calurosos  
y fríos inviernos

Viñas

Monastrell de pie franco

## WINEMAKING

Coupage

100% Monastrell

Vendimia

Manual a principios de  
Octubre

Vinificación

Maceración en frío

8°C/48h.

Fermentación

21-26°/12 days

Crianza

6 meses en barrica de roble  
francés

**Alcohol:** 15 %  
**Acidez Tot.:** 6.07 gr./l.  
**pH:** 3.58  
**Azucar Res.:** 1.03 gr./l.  
**Acidez Vol.:** 0.5 gr./l.

**Oro** 2015 Selection Mondiales des Vins  
**90 Pts** 2016 Guía Peñín  
**Oro** 2016 Berliner Wein Trophy  
**90 Pts** 2018 Guía Peñín



**Intenso color rojo**  
**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.