

CREENCIA

CON ACTITUD 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

+45 años

Rendimiento

< 12 hl/ha.

Altitud

Aprox. 900 m.

Clima

Continental-Mediterráneo
con largos veranos
calurosos y fríos inviernos

Viñas

Monastrell de pie franco

ENOLOGÍA

Coupage

100% Monastrell

Vendimia

Manual en la segunda semana
de Octubre

Vinificación

Maceración en frío:

8°C/48h.

Fermentación:

21-26°/14 días

Crianza

12 meses en barrica de
roble francés de 225 y 500 l.

92 Pts	2015	Guía Peñín
90 Pts	2015	Wine Spectator
Oro	2015	Berliner Wein Trophy
Oro	2015	Mundus Vini
Oro	2015	Selection Mondiales des Vins

Alc.: 15,5% | Acidez Tot.: 5,76 gr/L. | pH: 3,61 | Azúcar Res.: 2,8 gr/L. | Acidez Vol.: 0,47 gr/L.



Rojo oscuro intenso



Fruta negra madura
Roble, almendras y pan
tostados
Caja de puros



Denso, con cuerpo
Mineralidad elegante
Taninos maduros y sedosos
Regaliz y hierbas silvestres

De color rojo oscuro intenso, con una nariz compleja y profunda de fruta negra madura en combinación con delicadas notas de roble, almendras tostadas, pan tostado, chocolate negro y un toque de caja de puros. En boca, el vino es denso, con cuerpo y refrescante al mismo tiempo. De elegante mineralidad, envuelto por taninos maduros y aterciopelados. Tiene un largo final con notas de regaliz y hierbas silvestres.