

CREENCIA

CON VIRTUD 2015

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

50-60 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:

26-28°/14 días

Crianza

15 meses en bodega de
roble francés Borgoña de
500 l.



93 PTS Guía Peñín

Alc.: 15,5% | Acidez Tot.: 6,31 gr/l | pH: 3,58 | Azucar Res.: 2,80 gr/l | Acidez Vol.: 0,62 gr/l



HAMMEKEN
CELLARS



Profundo

Intenso color rojo con ribete rubí



Mora madura y cerezas oscuras
Roble, café tostado y nueces Pan
tostado, chocolate negro y caja
de puros.



Denso, con cuerpo
Elegante mineralidad
Taninos maduros y sedosos
Roble, la fruta y especias

Profundo, intenso color rojo con ribete rubí. Nariz compleja y persistente de fruta de mora madura y cerezas oscuras; en combinación con delicado roble, granos de café tostados, nueces exóticas, pan tostado, chocolate negro y un toque de caja de puros. En boca, el vino es denso, con cuerpo y refrescante al mismo tiempo. Con una elegante mineralidad, envuelto por taninos maduros y aterciopelados. Tiene un final largo y persistente pero elegante, con un excelente equilibrio entre el roble, la fruta y las especias asiáticas.