

CREENCIA

CON VIRTUD 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.



**Intenso color rojo
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.

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 barrica de
roble francés Borgoña de
500 l.

Alcohol: 16.0 %
Acidez Tot.: 5.93 gr./l.
pH: 3.64
Azúcar Res.: 2.0 gr./l.
Acidez Vol.: 0.54 gr./l.

93 Pts 2015 Guía Peñín
90 Pts 2016 James Suckling
92 Pts 2016 Guía Peñín