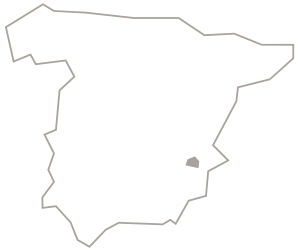
PASAS

Uva Tinta

2018

DO Yecla

Pasas Monastrell te sorprenderá por su sabor suave e intenso. Para producir esta delicatessen, seleccionamos cuidadosamente las uvas, que se vendimian justo cuando comienzan a transformarse en pasas estando aún en las vides. El resultado es un vino delicado, con el toque perfecto de suavidad, equilibrando el poder de la uva Monastrell.



HAMMEKEN CELLARS

Rojo rubí oscuro

Aromas intensos y afrutados
Cerezas, arándanos y moras
Hierbas silvestres y roble tostado

Rico y sabroso
Buena oncentración
Dulzor y taninos muy suaves

Color rojo rubí oscuro. Los aromas, intensos y afrutados, recuerdan a cerezas, arándanos y moras, con notas de hierbas silvestres y roble tostado. En boca es un vino rico y sabroso, con buena concentración, dulzor y taninos muy suaves.

VIÑEDOS

Edad de los viñedos
+30 años

Rendimiento
30 hl/ha.

Altitud
400 - 600 m.

Clima
Continental con veranos largos y calurosos

Viñedos
Yecla

ENOLOGÍA

Coupage
100% Monastrell

Vendimia
Finales de Octubre

Elaboración
Maceración en frío
5ºC/48h.
Fermentación
24-26ºC/12-15 días

Crianza
15% del vino envejecido con roble durante 6 meses

Alcohol:	14	%
Acidez Total:	5.73	gr./l.
pH:	3.44	
Azucar Res.:	10.2	gr./l.
Acidez Vol.:	0.42	gr./l.

ORO	2017	Frankfurt International Trophy
ORO	2017	Concours Internacional de Lyon
ORO	2017	Berliner Wein Trophy
ORO	2018	Gilbert&Galliard