

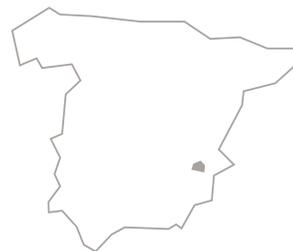
PASAS

Uva Tinta

2019

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.



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

5°C/48h.

Fermentación

24-26°C/12-15 días

Crianza

15% del vino envejecido con roble durante 6 meses



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.

Alcohol: 14 %
Acidez Total: 5.70 gr./l.
pH: 3.42
Azucar Res.: 7.90 gr./l.
Acidez Vol.: 0.40 gr./l.

Gold 2017 Frankfurt International Trophy
Gold 2017 Concours International de Lyon
Gold 2017 Berliner Wein Trophy
90 Pts 2018 Gilbert&Galliard
91 Pts 2018 The Drinks Business
Gold 2019 Premios Baco
Gold 2019 Mundus Vini