



PIE FIRME

MONASTRELL DE PIE FRANCO

Altitud, caliza y carácter.

Vino surgido de unas parcelas calizas en altitud que marcan mucho el carácter y tipicidad del vino. Monastrell en pie franco sobre suelo calizo que transmite una nobleza a la variedad y una capacidad de producir vino fino superlativa.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Jumilla.

AÑADA: 2019

Invierno fresco y bastante lluvioso seguido de una primavera también bastante lluviosa. El verano fue seco y caluroso con ligeras lluvias a principios de septiembre. Las plantas no sufrieron mucho estrés hídrico aunque ha sido una añada bastante concentrada.

UBICACIÓN BODEGA Y VIÑEDOS

Fuenteálamo.

TIPO DE SUELO

Calizo. Pie franco

EDAD VIÑEDO

Viejo (55 años).

TIPO DE VIÑA

Vaso.

FECHA VENDIMIA

15 de septiembre.

VARIEDAD

Monastrell.

GRADO ALCOHÓLICO

14,5%.

ENÓLOGO

Ricardo Velasco Pla.

ELABORACIÓN

Vinificaciones por parajes, desde 1000 a 3000 kg. Uva despalillada y encubada sin bombas. Pisoneo manual diario y descubes según cata, con maceraciones suaves pero largas. Fermentación maloláctica en fudre y barrica de 400-500 litros. Ensamblaje definitivo a mitad de crianza.

TIEMPO EN BARRICA

20 meses barrica francesa/foudre.

NOTA DE CATA:

Vista: Rojo rubi, capa media.

Nariz: Notas de fruta roja y negra en sazón sobre un fondo de hierbas aromáticas.

Boca: Ataque fresco y fino, muy fluido. Paso por boca vibrante, con tanino de caliza, reactivo pero muy fino. Final largo y aromático.

MARIDAJE

Espectacular para acompañar arroces, pasta, carnes blancas a la brasa y pescados grasos como el atún rojo en tataki.

