



# 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: 2020

Invierno fresco y bastante lluvioso. Primavera muy lluviosa y verano bastante seco pero no excesivamente caluroso. Gracias al tempero que había en el suelo se ha podido vendimiar pronto con buena maduración y frescura.

### UBICACIÓN BODEGA Y VIÑEDOS

Fuenteálamo.

### TIPO DE SUELO

Calizo. Pie franco

### EDAD VIÑEDO

Viejo (55 años).

### TIPO DE VIÑA

Vaso.

### FECHA VENDIMIA

8 de septiembre.

### VARIEDAD

Monastrell.

### GRADO ALCOHÓLICO

15%.

### 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

14 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.

### PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Guía Peñin: 93 puntos

Robert Parker : 92+ puntos

