

CAN

\* \* \*

# EN LA VARIETAL está el gusto

# VIÑEDO

700-800 metros de altitud, viñedos en vaso en secano de unos 35-45 años plantados en tierras frescas y arenosas para obtener un vino con taninos más dulces manteniendo la fruta en boca, suelos pobres con escasez de lluvias, prácticas de agricultura ecológica & sostenible.

## VINIFICACIÓN

Maceración total de 3 semanas, fermentación con aumento gradual de temperatura hasta 29° C para obtener un buen color seguido por una disminución gradual hasta 23° C para preservar el aroma primario de la fruta.

#### VENDIMIA

Vendimia manual durante la primera semana de octubre, seleccionando los mejores racimos pequeños con la maduración óptima.

#### **ENVEJECIMIENTO**

#### TIPO BARRICA



Francesa de Allier de grano fino y tostado medio (300 L)

#### **PREMIOS**

BRONCE - China Wine & Spirits Awards 2020 (vendimia 2018)

PLATA - Gilbert & Gallard (vendimia 2018)

ORO - Berliner Wein Trophy 2018 (vendimia 2015)

ORO - Berliner Wein Trophy 2017 (vendimia 2014)

ORO - Berliner Wein Trophy 2016 (vendimia 2013)

PLATA – Mundus Vini 2014 (vendimia 2011)

ORO – Berliner Wein Trophy 2012 (vendimia 2010)

**ELOGIADO** – International Wine Challenge 2013 (vendimia 2011)

**BRONCE** – Decanter World Wine Awards 2014 (vendimia 2011)

ORO - Berliner Wein Trophy 2010 (vendimia 2008)

## **NOTAS DE CATA**

Cuerpo medio con color rojo profundo, buen equilibrio, estructurado y buena acidez, aromas distintivos de ciruelas negras, arándanos, moras, regaliz, sasafrás y pimienta blanca, sedoso en boca con capas de frutas y especias sutiles, taninos pulidos y firmes y un final persistente en el paladar.

#### MARIDAJE







- · Platos a la plancha, asados o fritos
- · Carnes rojas asadas
- · Carnes curadas (jamón,chorizo, etc.)
- · Quesos semicurados y curados



**VARIEDAD UVA** 100% Monastrell **D.O.** Almansa

Recomendamos servir a 16-18°C





