

LOS LOSARES

MONASTRELL
Pie Franco



TIPO VINO Tinto

VARIEDAD UVA 100% Monastrell

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**

EL LUGAR IDEAL PARA nuestra popular Monastrell

VIÑEDO

950 metros de altitud, cepas en vaso de secano de unos 70 años en pie franco, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes compuestos de piedra cubierta de losas de caliza con muy escasa precipitación.

VINIFICACIÓN

Las uvas son vendimiadas a mano a partir de mediados de octubre. Pre-maceración en frío en depósitos de acero inoxidable durante 4 días para conferir al vino más color, frescura y aromas frutales. Fermentación alcohólica durante aproximadamente 10 días a una temperatura controlada de unos 26°C. Breve maceración con los hollejos realizando suaves remontados diarios para la extracción de taninos finos.

La fermentación maloláctica se lleva a cabo en los mismos tanques de acero inoxidable, recibiendo un suave bâtonnage que removerá sus lías finas durante 3 meses confiriéndole al vino más volumen y elegancia. Trasiego por gravedad y envejecimiento durante 14 meses en tinas de roble francés de 5.000 litros.

ENVEJECIMIENTO

14
MESES

TIPO BARRICA

Tinas de 5.000 litros de madera francesa.

PREMIOS

91 PTS – James Suckling 2024
ORO – Gilbert & Gaillard 2024
93 PTS – Wine Enthusiast 2024
92 PTS – Decanter 2023
92 PTS – James Suckling 2023
ORO (93 PTS) – Beverage Tasting Institute 2023
DOBLE ORO (91 PTS) – Gilbert & Gaillard 2023
PLATA – Millésime BIO 2023
ORO – Sakura 2023
90 PTS – Bacchus Alain Label 2022
ORO – China Wines & Spirits Awards 2022 (CWSA)
ORO (91 PTS) – Vin-Duero 2022
ORO (95 PTS) – Vin-Duero Femenino 2022
92 PTS – James Suckling 2022
90 PTS – Guía Peñín 2022
ORO – Gilbert & Gaillard 2022

NOTAS DE CATA

Color violeta intenso con ribetes picota. Notables aromas frutales a cerezas, frutos rojos y ciruelas ligeramente compotadas, con sutiles matices minerales y de monte bajo. Redondo, profundo y complejo a su vez, con suaves notas a vainilla, avellanas y miel, fruto de su crianza en tinas de roble francés. Cuerpo medio-alto en boca con taninos suaves, dulzones, elegantes y refinados muy bien integrados con la madera. Persistencia medio-alta con goloso paso por boca. Vivo final frutal, mineral y de acidez equilibrada.

MARIDAJE



- Tapas, risottos y arroces
- Asados y platos a la plancha/fritos
- Carnes a la parrilla y verduras a la plancha