



VINO TINTO
Ecológico



VARIEDAD
Monastrell
en seco



EN BARRICA
10 meses



SERVIR
16-18°C.



ALCOHOL
14,00%



SULFITOS TOTALES
<10mg/l.

COSECHA: 2018

TIPO: Tinto con crianza en barrica, con certificación ecológica.

PRODUCCIÓN: 3520 botellas de 750 ml.

VARIEDAD: Monastrell en seco.

VIÑEDO/SUELO:

Viñedo situado en la población de Cehegín, junto al río Quípar. Conducción en vaso y en seco. Suelo calcáreo limoso con zonas de cantos.

CRIANZA: Crianza en barricas de roble francés y americano usadas de 225 litros durante 10 meses.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:

temperatura entre 16-18°C.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual a mediados de septiembre de la parte media del viñedo. Una parte de la uva se despalilló sin estrujar y otra se aportó con un determinado porcentaje de racimos enteros.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con sus propias levaduras autóctonas, maceración durante 14 días. Tras prensado y eliminación de las borras, se introduce en barricas, donde realiza la fermentación maloláctica y crianza sobre sus lias. Durante la crianza en barrica, se clarifica y estabiliza de forma natural. Por esta razón, es probable que en la botella puedan aparecer precipitados debido a su elaboración natural.

Vino natural sin añadir ningún producto externo, sólo uva. Sin sulfitos añadidos.

SIN PRISA MONASTRELL SECANO



www.bodegasdefabula.com