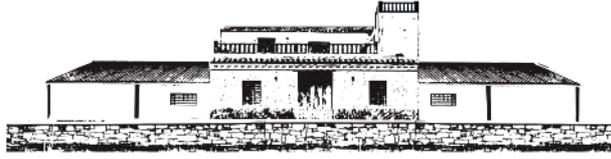




Finca Monastasia

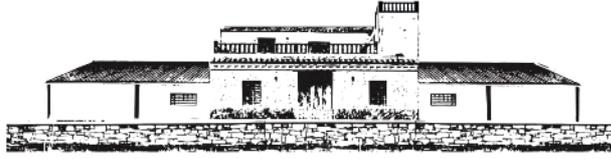


FINCA MONASTASIA NOBEL MONASTRELL

Denominación de Origen	D.O. Protegida JUMILLA
Nombre	FINCA MONASTASIA
Tipo	Tinto Joven con madera
Variedad	Monastrell 100%
Añada	2021
Crianza	SI
Meses en barrica	4 Meses
Tipo de botella	Borgoña
Tipo de corcho	Natural
Tipo Barricas	Francés
Vinificación	Ubicada en la Cañada del Cerro Blanco, en el término municipal de Ontur (Sierra de Albacete).
Producción	Inicialmente 12.000 botellas
Fecha de lanzamiento	16 de SEPTIEMBRE 2021
Cilindrada	75 cl
Viñedo.	<ul style="list-style-type: none">. Viñedo de la variedad Monastrell.. Con más de 30 años de edad, situada la parcela a una altitud de 600 m.. Plantado sobre un suelo franco-arenoso, poco productivo. Cultivo de secano.



Finca Monastasia



FINCA MONASTASIA NOBEL MONASTRELL

Elaboración:

- . Vendimia manual finales de septiembre, principio de octubre.
- . Uva despalillada y seleccionada en bodega
- . Maceración prefermentativa,
- . Total tiempo de maceración de 7 a 9 días
- . Fermentación alcohólica con levadura autóctona
- . Fermentación maloláctica en barrica hasta permanecer 4 meses

Notas de Cata

Nobel Monastrell de color cereza picota intenso de capa media.

En Nariz aromas a ciruela, piel de naranja, eucalipto, cuero, pizarra, ligeros toques de caramelo gracias paso por madera.

En boca es sedoso, delicado , persistente, de taninos muy perfilados

Maridaje

Ideal para acompañar platos típicos de la cocina mediterránea:
Arroces de carnes blancas, quesos de media curación, platos de pastas

Conservación

Para guarda se recomienda tumbar botellas, mantener en esa posición siempre antes del consumo, tª 14 a 18 ° C lo mas contante posible, ausente de: olor fuerte, humedad entre 70-80 %, y mínima explosión a la luz.

Tª Consumo ideal

16°C

Datos técnicos:

% Alcohol: **14,50**

pH: **3,78**

Acidez Total **5,02**