



Finca
Monastasia



FINCA MONASTASIA

PARAJE CERRO BLANCO

Denominación de Origen	D.O. Protegida JUMILLA
Nombre	FINCA MONASTASIA
Tipo	Tinto Coupage de media crianza
Variedad	Monastrell , Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
Añada	2021
Crianza	SI,
Meses en barrica	9 Meses
Tipo de botella	Borgoña
Tipo de corcho	Natural
Tipo Barricas	Francés y americano
Vinificación	Ubicada en la Cañada del Cerro Blanco, en el término municipal de
Ontur (Sierra	de Albacete).
Producción	Inicialmente 10.400 botellas
Fecha de lanzamiento	1 de Febrero 2023
Cilindrada	75 cl



Finca
Monastasia



FINCA MONASTASIA

PARAJE CERRO BLANCO

Viñedo.

+ Viñedo de la variedad MONASTRELL

- . Con más de 50 años de edad, situada la parcela a más de 600 m alt.
- . Plantado sobre un suelos franco-arenoso suelo poco productivo
- . Cultivo de secano y en vaso.

+ Viñedo de la variedad SYRAH

- . Con más de 25 años de edad, situada la parcela a más de 550 m alt.
- . Plantado sobre un suelos arenoso con caliza en superficie.
- . Cultivo de regadío con sometimiento a estrés hídrico y en espaldera.

+ Viñedo de la variedad CABERNET SAUVIGNON.

- . Con más de 30 años de edad, situada la parcela a más de 570 m alt.
- . Plantado sobre un suelos arenoso con caliza en superficie y en ladera
- . Cultivo de regadío con sometimiento a estrés hídrico y en espaldera.

+ Viñedo de la variedad CABERNET SAUVIGNON.

- . Con más de 30 años de edad, situada la parcela a más de 570 m alt.
- . Plantado sobre un suelos arenoso con caliza en superficie y en ladera
- . Cultivo de regadío con sometimiento a estrés hídrico y en espaldera.

+ Viñedo de la variedad CABERNET SAUVIGNON.

- . Con más de 20 años de edad, situada la parcela a más de 550 m alt.
- . Plantado sobre un suelos arenoso poco profundo y en ladera
- . Cultivo de regadío con sometimiento a estrés hídrico y en espaldera.



Finca
Monastasia



FINCA MONASTASIA

PARAJE CERRO BLANCO

Elaboración:

- Las diferentes variedades de uva son vinificadas por separado
- La crianza en barricas se realiza por separado permaneciendo en todas ellas mínimo 9 meses de barrica.
- El origen de la madera es: 90 % francés y 10 % americano

Notas de Cata

De color cereza picota intenso de capa media alta.

En Nariz aromas a ciruela, eucalipto, cuero, pizarra, ligeros toques de ahumados de cacao gracias a paso por madera.

En boca, delicado, persistente, transversal, fresco, elegante.

Maridaje

Ideal para acompañar platos típicos de la cocina mediterránea: Arroz de carnes blancas, quesos de media y larga curación, carnes rojas.

Conservación

Para guarda se recomienda tumbar botellas, mantener en esa.

posición siempre antes del consumo, a 14° a 18° C lo más constante posible, ausente de: olor fuerte, humedad entre 70-80 %, y mínima exposición a la luz.

Tª Consumo ideal

16°C

Datos técnicos:

% Alcohol: **14,50**

pH: **3,78**

Acidez Total **5,12**