



## FINCA MONASTASIA

### PIE FRANCO

<b>Denominación de Origen</b>	D.O. Protegida JUMILLA
<b>Nombre</b>	FINCA MONASTASIA PIE FRANCO
<b>Tipo</b>	Tinto de media larga Crianza
<b>Variedad</b>	Monastrell, 100%
<b>Añada</b>	2021
<b>Crianza</b>	SI,
<b>Meses en barrica</b>	<b>12</b> Meses
<b>Tipo de botella</b>	Bordolesa / Troncocónica
<b>Tipo de corcho</b>	Natural Extra
<b>Tipo Barricas</b>	Francés de volumen 500 L
<b>Vinificación</b>	Ubicada en la Cañada del Cerro Blanco, en el término municipal de Ontur ( Sierra de Albacete ).
<b>Producción</b>	Inicialmente 4.400 botellas
<b>Fecha de lanzamiento</b>	31 de Marzo 2023
<b>Cilindrada</b>	75 cl
<b>Viñedo.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>+ <b>Viñedo de la variedad Monastrell de pie directo también llamado “Pie franco”</b></li><li>. <b>Con más de 80 años de edad, situada la parcela a más de 850 m alt.</b></li><li>. <b>Plantado sobre suelos franco-arenoso suelo poco productivo</b></li><li>. <b>Cultivo de secano y en vaso.</b></li></ul>



## FINCA MONASTASIA

### PIE FRANCO

#### Elaboración:

- Vendimia manual, mediados finales de octubre.
- Uva despalillada y seleccionada en bodega.
- Vinificado en hormigón.
- Maceración prefermentativa,
- Total tiempo de maceración de 10 a 12 días
- Fermentación alcohólica con levadura autóctona
- Fermentación maloláctica en barrica hasta permanecer 12 meses

#### Notas de Cata

De color cereza picota intenso de capa media.

En Nariz aromas a ciruela, eucalipto, esparto, cera, pizarra, ligeros. En Pie Franco la protagonista es la uva, la función de la barrica es formar parte de la estructura.

En boca, es concentrado, potente, fresco, elegante, los cuatro pilares fundamentales que se basa Finca Monastasia. Es un vino reflejo de sus orígenes

#### Maridaje

Ideal para acompañar platos típicos de la cocina mediterránea: Arroces 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, tª 14 a 18 °C lo más constante 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: **3,73**

Acidez Total **5,31**