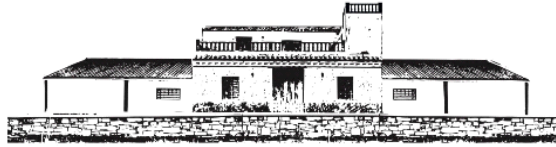




# Finca Monastasia

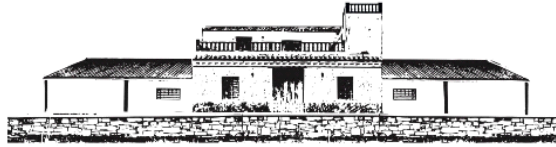


## FINCA MONASTASIA ROSADO NOBEL

<b>Denominación de Origen</b>	D.O. Protegida JUMILLA
<b>Nombre</b>	FINCA MONASTASIA
<b>Tipo</b>	Rosado
<b>Variedad</b>	Monastrell 100%
<b>Añada</b>	2021
<b>Crianza</b>	si, sobre lías
<b>Meses en bodega</b>	
<b>Tipo de botella</b>	<b>Borgoña.</b>
<b>Tipo de corcho</b>	Natural
<b>Tipo Barricas</b>	
<b>Vinificación</b>	Ubicada en la Cañada del Cerro Blanco, en el término municipal de Ontur ( Sierra de Albacete ).
<b>Producción</b>	<b>4.600 botellas</b>
<b>Fecha de lanzamiento</b>	<b>6 de junio</b>
<b>Cilindrada</b>	75 cl
<b>Viñedo.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. <b>Viñedo de la variedad MONASTRELL</b></li><li>. <b>Con más de 25 años de edad, situada la parcela a más de 550 m alt.</b></li><li>. <b>Plantado sobre un suelos arenoso-limoso.</b></li><li>. <b>Cultivo de regadío con sometimiento a estrés hídrico y en espaldera.</b></li></ul>



# Finca Monastasia



## FINCA MONASTASIA ROSA DO NOBEL

### Elaboración:

- . Vendimia manual principio de septiembre.
- . Uva despalillada y seleccionada en bodega
- . Maceración prefermentativa,
- . Total tiempo de maceración escasas horas, desfangado estático
- . Fermentación alcohólica con levadura autóctona
- . una vez terminada la fermentación la lias permanecen durante 4 meses

### Notas de Cata

De color brillante piel de cebolla

Aromas floral como la rosa, frutales de fresa frambuesa persistente, aromas de pizarra fiel a su terreno de origen.

En boca es sedoso, ligero y fresco.

### Maridaje

**Gracias su riqueza puede acompañarse con gran variedades platos desde embutidos de media curación, como caña de lomo , un queso con fresco y demedia curación, con pescados ahumados, salazones**

### Conservación

Para guarda se recomienda tumbar botellas, mantener en esa

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

### Tª Consumo ideal

8ºC

### Datos técnicos:

% Alcohol **12,50**

pH **3,37**

Acidez Total **5,76**