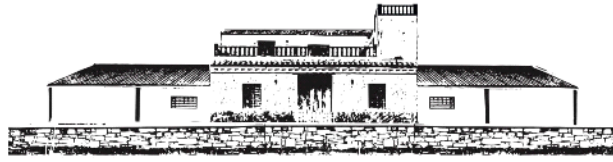




# Finca Monastasia

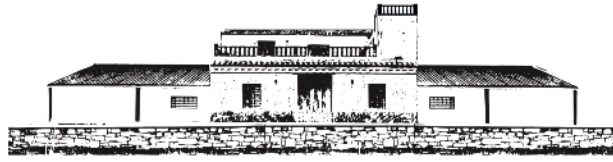


## FINCA MONASTASIA NOBEL SYRAH

<b>Denominación de Origen</b>	D.O. Protegida JUMILLA
<b>Nombre</b>	FINCA MONASTASIA
<b>Tipo</b>	Tinto JOVEN CON MADERA
<b>Variedad</b>	Syrah 100%
<b>Añada</b>	2021
<b>Crianza</b>	SI
<b>Meses en bodega</b>	4 Meses
<b>Tipo de botella</b>	<b>Borgoña</b>
<b>Tipo de corcho</b>	Natural extra
<b>Tipo Barricas</b>	Francés
<b>Vinificación</b>	Ubicada en la Cañada del Cerro Blanco, en el término municipal de Ontur ( Sierra de Albacete ).
<b>Producción</b>	Inicialmente 12.500 botellas
<b>Fecha de lanzamiento</b>	16 de septiembre 2022
<b>Cilindrada</b>	75 cl
<b>Viñedo.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. <b>Viñedo de la variedad SYRAH</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 arenos con caliza en superficie.</b></li><li>. <b>Cultivo de regadío con sometimiento a estrés hídrico y en espaldera.</b></li></ul>



# Finca Monastasia



## FINCA MONASTASIA NOBEL SYRAH

### Elaboración:

- Vendimia manual principio de septiembre.
- Uva despalillada y seleccionada en bodega
- Maceración prefermentativa,
- Total tiempo de maceración de 6 a 8 días
- Fermentación alcohólica con levadura autóctona
- Fermentación maloláctica en barrica hasta permanecer 4 meses

### Notas de Cata

De color cereza picota con reflejos violáceos, de capa alta.

Aromas a flores como la violeta, moras, ciruela, aromas dulces gracias a su paso por barrica como la moca, cacao.

En boca es fresco, amable, de largo rastro y feliz memoria.

### Maridaje

Comidas con sabores con cierta intensidad como arroces, carnes rojas, pescados azules, quesos de media curación.

### 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: **3,74**

Acidez Total **5,12**