

FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Vino Tinto
Variedad de uva	Monastrell - Syrah
Añada	2023
Crianza	Maduración en bodega
Vinificación	Ubicada en Cañada del Cerro blanco (Ontur, Albacete)



* 39.000 bot. Borgoña en 0,75 cl.
* 1.800 bot. Borgoña en Magnum de 1,5L

Vino de guarda en maduración en botella tumbada evolucionará entre 8 a 10 años



14,5% Alcohol Vol

pH: 3,6

Acidez: 5,5 g/l acidez total



Guarda recomendada tumbada entre 13° C - 15° C y consumo de 16° C



Ausente de olor fuerte y humedad entre 80% y mínima exposición a la luz.



Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, cabrito y pimientos asados, guisos de monte y caza.



Bonito Cuvve de monastrell y syrah. Rojo cereza intenso de capa alta, brillante y de lágrima lenta, interesante y elegante mezcla de sus tonos negros y rojos al mover la copa.



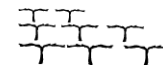
Aromas complejos que combinan frutos rojos y monte mediterráneo y campo, ligeras notas a fruta roja y balsámicas. Nos transporta a la sierra y nos deja buscar sensaciones



En boca es equilibrado, amplio y de elegante tanino dulce y fresco. Presenta una entrada rica, golosa, anima a beber y de acidez muy bien integrada.



JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



VIÑEDO

Viñedos calizo calcáreo a 700-800 metros sobre el nivel del mar. Todos los viñedos se cultivan y gestionan en ecológico.



ELABORACIÓN

- * Elaboración de las variedades por separado (Syrah y Monastrell)
- * Un 30% de la uva, se mete uva entera con raspón.
- * Uso exclusivo de Levaduras Autóctonas.
- * Remontados ligeros hasta momento de prensado.
- * Prensado muy sutil para extracción de vinos equilibrados y sin durezas
- * Preparación de la mezcla o Cuvvé
- * Crianza en barricas francesas de 225 l.

