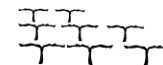


## FICHA TÉCNICA

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo de vino                                                                        | Vino Tinto                                                                                                                                                                      |
| Variedad de uva                                                                     | Monastrell - Syrah                                                                                                                                                              |
| Añada                                                                               | 2023                                                                                                                                                                            |
| Crianza                                                                             | Sin crianza                                                                                                                                                                     |
| Vinificación                                                                        | Ubicada en Cañada del Cerro blanco (Ontur, Albacete)                                                                                                                            |
| Producción                                                                          | *39.000 bot.<br>*1.800 bot. Magnum                                                                                                                                              |
|    | * Borgoña en 0,75 L.<br>* Borgoña en Magnum de 1,5L.<br>* Vino de guarda en maduración en botella tumbada evolucionará entre 8 a 10 años                                        |
|    | 14,5% Alcohol Vol<br>pH: 3,6<br>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 trasporta 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.                            |



## 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 Cuveé



JUMILLA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

