



FINCA LA MITICA ALTO DEL FENIX 2023

FINCA MONASTASIA S.L.U.

 fm@fm.wine

 624 104 762

Viñedo

Zona Norte de la Ribera en la localidad de La Aguilera. Viñedos viejos en vaso con muy baja producción. La variedad tempranillo se expresa con toda su potencia y fineza. La combinación de un clima continental extremo, unas condiciones geológicas óptimas, hacen de esta zona, un lugar único para la producción de vinos de alta calidad.

Características de la añada

Se superaron las complejas condiciones climáticas con un verano seco y lluvias intensas en Septiembre y Octubre. Conseguimos un buen equilibrio entre grado alcohólico y acidez de nuestras uvas.

Vinificación

Vendimia manual seleccionada en viñedo y recogida en cajones de 200 Kg. Cuidada recepción en Bodega. Fermentación en un depósito de 10.000 Kg. Fermentación maloláctica espontánea en barrica nueva de roble francés.

La crianza en barrica nueva de roble francés de 225 lt durante 16 meses. Crianza en botella durante 20 meses para conseguir la máxima expresión.

Inicialmente 3.000 botellas.

Datos técnicos

ABV (alc. Por volumen): 14,6%

Azúcar residual: 0,1 g/l

TA (total acidez): 4,9g/l

pH: 3,58

Nota de cata

De color rojo carmesí
En la nariz observamos complejidad , multitud varietal , incluso frutas naranjas y cítricos , uno de los vinos más complejos a nivel aromático que podemos encontrar. En la boca es ágil , fresco , original y sobre todo Equilibrio y elegancia

Maridaje

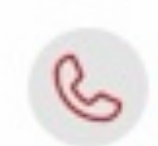
Ideal para acompañar carne blanca, capón y pavo al horno , becasas , todo tipo de micuit de pato en todas sus versiones , quesos azules



FINCA LA MITICA ALTO DEL FENIX 2023

FINCA MONASTASIA S.L.U.

 fm@fm.wine

 624 104 762

Vineyard

The vineyard is located in the northern area of Ribera, in La Aguilera.

Old bush-trained vines with very low yields.

The Tempranillo variety expresses its full power and finesse here.

The combination of an extreme continental climate and optimal geological conditions makes this area a unique place for producing high-quality wines.

Vintage Characteristics

Despite challenging climatic conditions, with a dry summer and heavy rains in September and October, the vintage was successfully completed.

A good balance was achieved between alcohol content and acidity in the grapes.

Vinification

Hand-harvested grapes, selected in the vineyard and collected in 200 kg crates.

Careful reception at the winery.

Alcoholic fermentation in 10,000 kg tanks.

Spontaneous malolactic fermentation in new French oak barrels.

Aged for 16 months in new 225-liter French oak barrels.

Bottle-aged for 20 months to achieve maximum expression.

Initial production limited to 3,000 bottles.

Technical Data

ABV (Alcohol by Volume): 14.6%

Residual sugar: 0.1 g/L

Total acidity 4.9 g/L

pH: 3.58

Tasting Notes

Deep crimson red color.

On the nose, it shows great complexity and varietal expression, including hints of orange peel and citrus, making it one of the most aromatically complex wines.

On the palate, it is fresh, distinctive, and above all balanced and elegant.

Pairing

Ideal with white meats, roasted capon and turkey, partridge, all styles of duck foie gras (micuit), and blue cheeses.



菲尼克斯高地干型红葡萄酒

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

葡萄园

葡萄园位于里贝拉（Ribera）北部拉阿吉莱拉（La Aguilera）地区。
采用低产量的老藤杯形整枝葡萄园。
丹魄（Tempranillo）品种在此充分展现出力量与细腻度。
极端大陆性气候与优越的地质条件相结合，使该地区成为高品质葡萄酒产区的独特典范。

年份特征

尽管夏季干燥，九月与十月降雨集中，我们依然成功克服了复杂的气候条件。
葡萄在酒精度与酸度之间达到了良好的平衡。

酿造工艺

人工采收，葡萄园内严格筛选，使用200公斤小筐运输，酒庄内精细接收与处理。
在10,000公斤不锈钢罐中进行酒精发酵。
随后在全新法国橡木桶中自然完成苹果酸乳酸发酵。

在225升全新法国橡木桶中陈酿16个月。瓶中陈年20个月，以获得最佳表现。

初始产量仅3,000瓶。

技术参数

酒精度：14.6%

残糖量：0.1 g/l

总酸度：4.9 g/l

ph值：3.58

品鉴笔记

酒液呈深红宝石色。
香气复杂，展现多种层次，甚至带有橙皮与柑橘类气息，是极具芳香复杂度的葡萄酒之一。
入口清新、独特，整体平衡出色，尽显优雅气质。

餐酒搭配

适合搭配白肉、烤阉鸡、烤火鸡、鹌鹑，各种风味的鸭肝酱（micuit），以及蓝纹奶酪。