



PARAJE CASA LA PEÑA TINTO 2023

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

Viñedo

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

Características de la añada

Añada delicada. Primavera fresca, verano fuerte y vendimia seca con noches frescas. Con un estado sanitario excelente.

Vendimia

Uva recolectada a mano en palots de 300 kg, haciendo una selección en campo. De parcelas propias de forma delicada y respetuosa con la planta.

Punto de vendimia: 14,4%.

Densidad: 1103

Estado sanitario perfecto libre de botrytis y deshidratación.

Vinificación

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

sútil para extracción de vinos equilibrados y sin durezas. Preparación del Cuveé

39.000 botellas de producción

Datos técnicos

ABV (alc. Por volumen): 14,5%

Azúcar residual: 2,88 g/l

TA (total acidez): 5,4g/l

pH: 3,68

Nota de Cata

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.

Maridaje

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



PARAJE CASA LA PEÑA TINTO 2023

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

Vineyard

Calcareous limestone vineyards of the Monastrell and Syrah varieties at 700-800 meters above sea level. All the vineyards are organically cultivated and managed.

Vintage Characteristics

A delicate vintage. Cool spring, hot summer, and dry harvest with cool nights, in excellent sanitary condition.

Harvest

Grapes are hand-harvested in 300 kg crates, with a selection made in the field. The grapes are delicately and respectfully harvested from our own vineyards.

Harvest point: 14.4%

Density: 1103

Perfect sanitary state, free from botrytis and dehydration.

Vinification

The varieties are vinified separately (Syrah and Monastrell). 30% of the grapes are added whole with stems. Only indigenous yeasts are used. Gentle remontages are carried out until pressing. Very subtle pressing to extract balanced wines with no rough edges. Cuvée preparation. 39,000 bottles produced.

39.000 bottles produced.

Technical data

ABV (Alcohol by Volume): 14.5%

Residual Sugar: 2.88 g/l

Total Acidity (TA): 5.4 g/l

pH: 3.68

Tasting Note

A beautiful blend of Monastrell and Syrah. Intense cherry red color with high density, brilliant and slow to form tears, an interesting and elegant mix of black and red tones as you swirl the glass. Complex aromas combining red fruits with Mediterranean scrub and earthy notes, with subtle hints of red fruit and balsamic.

It transports us to the mountains, offering sensations to explore. On the palate, it is balanced, broad, with elegant, sweet, and fresh tannins. It has a rich, enticing entry, encouraging you to drink, with very well-integrated acidity.

Pairing

Ideal for pairing with grilled red meats, kid goat, roasted peppers, stews, and game dishes.



帕拉赫·卡萨佩纳干型红葡萄酒2023

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

葡萄园

葡萄园位于海拔 700—800 米之间，土壤以石灰质为主，种植莫纳斯特雷尔与西拉两个葡萄品种。所有葡萄园均采用生态方式进行种植与管理，充分尊重自然环境与风土特征

年份特征

该年份整体表现优雅而平衡。春季气候清新稳定，夏季炎热但无极端高温；采收期干燥少雨，昼夜温差明显，为葡萄成熟与风味积累提供了理想条件，果实健康度极高。

采收

葡萄以手工采摘，盛装于300公斤容量的浅筐中，并在田间进行精细筛选。采摘自自有葡萄园，过程轻柔细致，充分尊重植株。

采摘成熟度（潜在酒精度）：14.4%

植株密度：每公顷1130颗

葡萄健康状态极佳，无灰霉病侵染，无脱水现象。

酿造工艺

西拉、慕合怀特尔分别酿造，其中约 30 % 的葡萄以带梗整串方式入罐发酵。全程仅使用本土酵母，淋皮操作温和而精准

，直至压榨前结束。压榨过程极为细致，旨在酿造出口感平衡、单宁柔顺且无涩感的葡萄酒。最终进行混酿调配。

年产量：39.000 瓶

技术参数

酒精度：14.5%vol

残糖量：2.88克/升

总酸度：5.40克/升

pH值：3.68

品鉴笔记

这是一款由慕合怀特与西拉混酿而成的佳酿。酒液呈明亮而浓郁的樱桃红色，酒体饱满，光泽通透，酒泪缓慢滑落。摇杯间，红色与深色调交织，优雅而富有层次。香气复杂，融合红色果实、地中海灌木与田野气息，并伴随淡淡的香脂与果香。入口平衡而宽广，单宁甜美细腻，酸度融合自然，酒体丰盈却不失清新，整体风格优雅而富有亲和力。

餐酒搭配

适合搭配烤制红肉、烤乳羊、烤甜椒，以及各类山野炖菜与猎味肉类料理，能够很好地衬托菜肴的风味与层次。