



PIE FRANCO BLANCO 2024

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

Viñedo

Airén de Pie franco y sin porta injerto. Precioso viñedo podado en vaso tradicional, sobre suelos franco — arenosos y muy calcáreos.

Viñedo en secano, con muy baja densidad de plantas por hectárea y muy bajo rendimiento por planta lo que nos asegura poco estrés, mucha frescor y profundidad.

Características de la añada

Añada delicada. Primavera fresca, verano fuerte y vendimia seca de noche fría, con excelente estado sanitario.

Vendimia

Las uvas se recolectan la última semana de agosto.

Punto de vendimia: 13,1%

Densidad: 1095

Estado sanitario perfecto

Vinificación

Prensamos con bajas presiones para extraer un vino fresco y delicado. Fermentamos con temperaturas bajas para obtener vinos con frescor, y aromas finos y delicados.

Vino de gran guarda buscando la expresión más fresca y delicada de la Airén

2.500 botellas de producción

Datos técnicos

ABV (alc. Por volumen): 13%

Azúcar residual: 1,44g/l

TA (total acidez): 6,69g/l

pH: 3,1

Nota de cata

Vino blanco que nos recuerda a hierbas Mediterráneas recién cortadas, muy mineral y calcáreo. Blanco fermentado y criado en barricas de roble francés Allier. Blanco de gran guarda

Maridaje

Ideal para acompañar arroces y pescados azules a la brasa o al horno.



PIE FRANCO BLANCO 2024

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

Vineyard

Airén on own roots, without rootstock.
A beautiful vineyard pruned in the traditional bush style, over sandy-loam soils with a high limestone content.
Dry-farmed vineyard, with very low plant density per hectare and very low yield per plant, ensuring minimal stress, plenty of freshness, and depth.

Vintage Characteristics

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

Harvest

The grapes are harvested in the last week of August.

Harvest point: 13.1%

Density: 1095

Perfect sanitary condition.

Vinification

The grapes are gently pressed at low pressures to extract a fresh and delicate wine. Fermentation takes place at low temperatures to preserve freshness and fine, delicate aromas.
A wine with great aging potential, seeking to express the freshest and most delicate characteristics of Airén.

2,500 bottles produced.

Technical data

ABV (Alcohol by Volume): 13%

Residual Sugar: 1.44 g/l

Total Acidity (TA): 6.69 g/l

pH: 3.1

Tasting Note

A white wine that reminds us of freshly cut Mediterranean herbs, very mineral and calcareous. It is fermented and aged in French Allier oak barrels.
A white wine with excellent aging potential.

Pairing

Ideal for pairing with rice dishes and grilled or roasted blue fish.



派弗朗哥干型白葡萄酒 2024

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

葡萄园

爱人葡萄采用自根系栽培，未进行嫁接，葡萄藤以传统杯状整形方式修剪。葡萄园土壤为富含石灰质的砂质壤土，采用旱作种植模式。每公顷植株密度极低，单株产量严格控制，使葡萄成熟均衡，赋予果实清新感、矿物张力与良好的风味深度。

年份特征

此年份颇为精致。春季清新凉爽，夏季强劲热烈，采收期干燥且夜晚寒冷，葡萄健康状况极佳。

采收

葡萄于八月最后一周进行采摘。

采摘成熟度（潜在酒精度）：13.1%

植株密度：每公顷1095颗

原料纯净，无污染

酿造工艺

采用低压压榨，温和萃取果汁，以保留爱伦葡萄的清新与细腻风格；在严格控温条件下完成发酵，赋予酒液纯净、精致且层次分明的芳香表达。本款白葡萄酒具备良好的陈年潜力，旨在展现爱伦品种最纯粹、最细腻的风味特征。

年产量：2.500 瓶

技术参数

酒精度：13%vol

残糖量：1.44克/升

总酸度：6.69克/升

pH值：3,1

品鉴笔记

酒香清新，散发出新鲜割下的地中海香草气息，矿物感与石灰质风味尤为突出。酒体在法国阿利耶（Allier）橡木桶中完成发酵与熟成，结构细腻而克制，兼具清新感与陈年潜力。

餐酒搭配

尤其适合搭配各类米饭料理，以及炭烤或烘烤的蓝鳍金枪鱼等油脂丰富的蓝色鱼类，酒体的清新酸度与矿物感可有效平衡菜肴风味。