



PIE FRANCO TINTO 2024

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

Viñedo

Monastrell de Pie franco y sin porta injerto . Precioso viñedo podado en vaso tradicional a cuatro vientos.

Viña en secano, con muy baja densidad de plantas por hectárea y muy bajo rendimiento por planta, lo que nos asegura concentración y a su vez mucha elegancia

Características de la añada

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

Vendimia

Extraemos la sencillez en su máxima expresión, seleccionamos los racimos de uva en campo uno a uno, retirando granos sobremaduros o tostados por el sol . Con esto reflejamos un frescor propio. Los palots de 300 Kg se molturan y fermentan con un 30% de raspa.

Punto de vendimia: 14,1%

Densidad: 1101.

Estado sanitario perfecto, sin botrytis ni pasificación.

Vinificación

Vino tinto afinado en foudres de 1.000 litros de roble francés Allier y en depósito de hormigón, Vino tinto de gran guarda.

11.000 botellas de producción

Datos técnicos

ABV (alc. Por volumen): 13,9%

Azúcar residual: 2,97 g/l

TA (total acidez): 5,99 g/l

pH: 3,45

Nota de cata

Vino tinto que nos transporta al Mediterráneo más puro, vino afinado con foudres y hormigón dándole un carácter y complejidad únicos.

Maridaje

Carnes de rojas como cordero al horno, entrecot de res, ribeye, rabo de toro, platos de cuchara como estofados y guisos.



PIE FRANCO TINTO 2024

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

Vineyard

Monastrell on own roots, without rootstock. A beautiful vineyard pruned in the traditional "vaso" (bush) style with a four-arm system. Dry-farmed vineyard, with very low plant density per hectare and very low yield per plant, which ensures concentration and, at the same time, a lot of elegance.

Vintage Characteristics

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

Harvest

We extract simplicity at its highest expression. We select the grape bunches in the field, one by one, removing overripe or sunburned berries. This reflects a unique freshness. The 300 kg crates are crushed and fermented with 30% stems.

Harvest point: 14,1%

Density: 1101.

Perfect sanitary state, no botrytis or raisining.

Vinification

Red wine aged in 1,000-liter French oak Allier foudres and in concrete tanks. A red wine with great aging potential.

11,000 bottles produced.

Technical data

ABV (alcohol by volume): 13,9%

Residual sugar: 2,97 g/l

Total Acidity: 5,99 g/l

pH: 3,45

Tasting Notes

A red wine that transports us to the purest Mediterranean. A wine aged in foudres and concrete, giving it unique character and complexity.

Pairing

Red meats such as roasted lamb, entrecôte, ribeye, oxtail, and hearty dishes like stews and braised dishes.



派弗朗哥干型红葡萄酒 2024

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

葡萄园

这款慕合怀特采用自根系栽培，未经过嫁接，葡萄藤以传统四向杯状整形方式修剪。旱作种植条件下，每公顷植株密度极低，单株产量严格控制，从而确保葡萄风味的高度集中，并展现出优雅细腻的风格。

年份特征

此年份堪称精妙之作。春季清新宜人，夏季阳光充沛，采收季干燥少雨夜晚寒凉，葡萄在整个生长期保持极佳的健康状态，品质出众。

采收

最大程度呈现葡萄的纯粹风味，采收时逐串精选田间葡萄，严格剔除过熟或日灼果粒，以保留果实最本真的清新特质。
葡萄在 300 公斤的小型发酵槽中破碎后发酵，其中约 30% 带梗参与发酵。

采收成熟度（潜在酒精度）：14.1%

植株密度：每公顷1101颗

葡萄健康状况极佳，未受贵腐菌侵染，无葡萄过熟糖化现象。

酿造工艺

本款红葡萄酒在1000升的法国阿利耶橡木大桶与混凝土罐中陈年精酿，结构稳健，层次分明，是一款极具陈年潜力的优质红葡萄酒。

年产量：11.000 瓶

技术参数

酒精度：13.9%vol

残糖量：2.97克/升

总酸度：5.99克/升

pH值：3,45

品鉴笔记

这款红葡萄酒仿佛通往纯粹地中海风情的窗口。橡木大桶与混凝土罐的双重陈酿赋予其独特个性与层次丰富的复杂度，兼具深度、优雅与张力。

餐酒搭配

适合搭配烤羔羊腿、牛排、肋眼牛排、炖牛尾等红肉佳肴，以及各类慢炖肉菜和什锦炖锅等浓香菜肴，酒体的醇厚结构能完美烘托出肉质的鲜美与料理的精致。