



FINCA LA MITICA SENDA DEL VUELO

FINCA MONASTASIA S.L.U.

 fm@fm.wine

 624 104 762

Viñedo

Procede de nuestros viñedos de la parte central de La ribera de Duero, que lo componen, 4 parcelas con una gran característica como es un suelo arcilloso que nos confiere frescura y elegancia, son 2 vasos de edad comprendiente 25 y 35 años, mas 2 espalderas prácticamente de la misma edad. Una de ellas con más de 4000 plantas/Ha, hace que se absolutamente diferente del resto de plantaciones.

Características de la añada

La cosecha superó las complejas condiciones climáticas que se presentaron en la región, con un verano seco seguido por lluvias intensas en septiembre y un octubre caluroso. Se logró equilibrar adecuadamente el grado alcohólico estimado con la acidez natural y el pH de las uvas, para lograr una calidad óptima de los vinos embotellados.

Vinificación

La elaboración es muy clásica con despalillado 100 de nuestras uvas, maceraciones cortas y muy poca intervención, no utilizando en ningún caso ni levaduras seleccionadas ni bacterias lácticas para realizar FML.

La calidad de los vinos de prensa hace que los rendimientos en bodega sean muy bajos, pero la obtención de este tipo de vinos es fundamental para la estructura final de los vinos.

Inicialmente, 29.000 botellas.

Datos técnicos

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

Azúcar residual: 0,1 g/l

TA (total acidez): 5,1 g/l

pH: 3,68

Nota de cata

De color rojo rubí con intensidad media alta. En nariz, se despliegan aromas complejos de frutas del bosque, grosella y arándanos. La boca es ágil fresca de carácter elegante y persistente.

Maridaje

Ideal para acompañar carnes, guisos de cuchara y quesos curados.



FINCA LA MITICA SENDA DEL VUELO

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

Vineyard

The wine comes from our vineyards located in the central area of Ribera del Duero, consisting of four plots. A defining characteristic is the clay soil, which provides freshness and elegance. Two plots are bush-trained vines aged between 25 and 35 years, while the other two are trellised vineyards of nearly the same age. One of the plots, with more than 4,000 vines per hectare, makes it distinctly different from the rest.

Vintage Characteristics

The harvest overcame the complex climatic conditions experienced in the region, with a dry summer followed by heavy rains in September and a hot October. A proper balance was achieved between the estimated alcohol level, the natural acidity, and the pH of the grapes, resulting in optimal quality for the bottled wines.

Vinification

The winemaking process is very traditional, with 100% destemming of the grapes, short macerations, and minimal intervention. No selected yeasts or lactic bacteria are used at any stage, and malolactic fermentation (MLF) is not induced.

The high quality of the press wines leads to very low yields in the winery; however, this type of wine is essential for the final structure of the blend.

Initial production: 29,000 bottles.

Technical Data

ABV (Alcohol by Volume): 14.5%

Residual sugar: 0.1 g/L

Total acidity 5.1 g/L

pH: 3.68

Tasting Notes

Ruby red in color with medium-high intensity. On the nose, complex aromas of forest fruits, redcurrant, and blueberries emerge. The palate is lively and fresh, with an elegant character and persistent finish.

Pairing

Ideal to accompany meats, spoon-cooked stews, and aged cheeses.



森达·翱途干型红葡萄酒

FINCA MONASTASIA S.L.U.

 fm@fm.wine

 624 104 762

葡萄园

葡萄酒来自杜埃罗河岸（Ribera del Duero）中部的自有葡萄园，由四个地块组成。其显著特点是黏土质土壤，赋予葡萄酒清新感与优雅风格。其中两块为树形（杯状）种植，藤龄介于25至35年之间，另外两块为篱架式种植，藤龄几乎相同。其中一块地每公顷种植超过4000株葡萄藤，使其在所有种植园中显得尤为独特。

年份特征

本次收成成功克服了该地区出现的复杂气候条件：夏季干燥，随后9月出现强降雨，10月气温偏高，通过合理平衡预计酒精度、葡萄的天然酸度及其pH值，最终实现了装瓶葡萄酒的最佳品质。

酿造工艺

酿造方式十分传统，所有葡萄均进行 100% 去梗处理，采用短时间浸渍，整体干预极少。在整个过程中不使用人工筛选酵母或乳酸菌，不进行苹果酸-乳酸发酵（MLF）。

压榨酒品质极高，因此酒庄的出酒率较低，但这类葡萄酒对于最终酒体结构至关重要。
初始产量：29,000 瓶。

技术参数

酒精度：14.5%

残糖量：0.1 g/l

总酸度：5.1 g/l

pH值：3.68

品鉴笔记

酒液呈浓郁的宝石红色、色泽明亮通透。香气层次丰富、展现森林浆果的复杂芳香、如红醋栗与蓝莓。入口清新灵动、结构平衡、整体风格优雅、余味持久而细腻。

餐酒搭配

适合搭配肉类、炖菜及熟成奶酪。