



FINCA LA MITICA TIERRA DEL MINOTAURO

FINCA MONASTASIA S.L.U.

 fm@fm.wine

 624 104 762

Viñedo

Viñedos especialmente ubicados en una de las zonas más privilegiadas dentro de la Denominación de Origen Ribera del Duero como Pesquera de Duero.

La excelencia de sus suelos calizos hace de la zona una exquisitez dentro del panorama vitícola nacional

La impronta de identidad de estas uvas hace que se merezcan un vino de pueblo, de origen y de raza.

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

Recogido a mano, cámara de frío y encubado a 7°, despalillado, encubado, maceración pre-fermentativa de 48 h.

Maceración post-fermentativa con sus propias levaduras.

FML en barrica nueva de Roble francés de 225 l y 300 l.

Inicialmente 6.000 botellas.

Datos técnicos

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

Azúcar residual: 0,1 g/l

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

pH: 3,7

Nota de cata

Rojo violáceo de alta capa y buena intensidad colorante.

En la nariz se abre la fruta más negra y algo más en sazón. La barrica transporta una cesión de especias en perfecta combinación. En boca es potente , estructurado y final de tanino amable.

Maridaje

Ideal para acompañar carnes rojas de parrilla, guisos de carne muy contundentes, legumbres , etc.



FINCA LA MITICA TIERRA DEL MINOTAURO

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

Vineyard

The vineyards are located in one of the most privileged areas within the Ribera del Duero Denomination of Origin, specifically in Pesquera de Duero. The excellence of the limestone-rich soils gives this area a distinguished position within Spain's national viticultural landscape. The strong identity expressed by these grapes makes them worthy of a true village-style wine, defined by origin, character, and lineage.

Vintage Characteristics

The harvest successfully overcame the complex climatic conditions experienced in the region: a dry summer followed by intense rainfall in September and a hot October. Careful vineyard management allowed the estimated alcohol level to be well balanced with the grapes' natural acidity and pH, ensuring optimal quality in the bottled wines.

Vinification

Hand-harvested grapes are cooled in a cold chamber and transferred to tanks at 7°C, followed by destemming and a 48-hour pre-fermentation cold maceration. After fermentation, post-fermentation maceration is carried out. Fermentation is conducted using the grapes' own native yeasts.

Malolactic fermentation (FML) takes place in new French oak barrels of 225 and 300 liters.

Initial production: 6,000 bottles.

Technical Data

ABV (Alcohol by Volume): 14.5%

Residual sugar: 0.1 g/L

Total acidity : 5.4 g/L

pH: 3.7

Tasting Notes

Deep violet-red color with high concentration and strong color intensity.

On the nose, riper black fruit aromas appear, with oak aging contributing a perfectly integrated spice profile.

On the palate, the wine is powerful and well-structured, with smooth, approachable tannins and a clean finish.

Pairing

Ideal to accompany grilled red meats, hearty meat stews, legumes, and similar dishes.



米诺陶之地干型红葡萄酒

FINCA MONASTASIA S.L.U.

 fm@fm.wine

 624 104 762

葡萄园

葡萄园位于杜埃罗河岸（Ribera del Duero）法定产区最优质的地块之一，坐落于佩斯克拉·德·杜埃罗（Pesquera de Duero），土壤富含石灰质，赋予葡萄卓越的品质表现，使该区域在西班牙葡萄种植版图中独树一帜，所产葡萄展现鲜明的地域特征，是一款真正源自土地、具有清晰产地风格与个性的葡萄酒基础。

年份特征

本年份气候复杂：夏季干燥，9月降雨显著，10月气温偏高。葡萄在潜在酒精度、天然酸度与pH值上保持良好平衡，确保装瓶后的葡萄酒具备理想的结构与成熟风味。

酿造工艺

葡萄采摘后立即入冷藏室降温至7℃，以保持果实新鲜。随后进行去梗处理，并在发酵前开展48小时低温浸渍。酒精发酵全程依靠葡萄自身的天然酵母完成。发酵结束后，酒液在全新法国橡木桶中进行苹果酸-乳酸发酵（FML），桶容量为225升和300升。

初始产量：6,000瓶。

技术参数

酒精度：14.5%

残糖量：0.1 g/l

总酸度：5.4 g/l

pH指数：3.7

品鉴笔记

酒液呈深紫红色，色泽浓郁，显示出高度色强度；香气展现成熟的黑色水果风味，并伴有橡木桶陈酿带来的香料气息，整体协调统一；入口后酒体强劲、结构饱满，单宁细腻柔顺，余味干净利落。

餐酒搭配

适合搭配炭烤红肉、浓郁的肉类炖菜、豆类料理等。