



# EL VENENO

**Monastrell, con Raspa 2019**

El Veneno - Alto Vinalopó

# EL VENENO

**100% Monastrell 2019**

El Veneno, Alto Vinalopó

Vino Tinto con Raspa  
100% Monastrell  
D.O. Alicante Vinalopó



## Viñedo

*Preciosa parcela pegada al monte, debe su nombre el apodo del tío Veneno .....pues por era bastante serio , malcarado y duro con sus vecinos , pero no todo iba a ser malo y nos dejó en su recuerdo un magnífico viñedo excepcional.*

- Ubicación: El Veneno, Alto Vinalopó
- Elevación: 650 metros
- Dimensión: 5 Ha
- Densidad plantas: 1100 plantas/Ha
- Rendimientos: 1200 kgs per Ha
- Edad: 55 años
- Selección Clonal: Tradicional
- Formación: Vaso Tradicional
- Riego: Cultivo en secano
- Cultivo: Orgánico - no certificado.
- Suelos: Franco arenosos , con mucha piedra caliche calcárea.

## Características de añada

*Añada muy balanceada. Primavera fresca , verano fuerte y vendimia seca y poderosa .....con un estado sanitario excelente.*

## Vendimia

*Las uvas se recolectan en perfecto equilibrio al ser uvas de montaña la maduración es más lenta y se vendimian la primera semana de octubre.*

- Punto de vendimia: 16 Be. 1093 densidad.
- Estado Sanitario: Perfecto, sin botrytis...sin deshidratación.
- Fecha: 30 Septiembre, 2019

## Vinificación

*La uva de alto potencial capaz de expresar la sencillez. Fruta seleccionada en el viñedo.*

- Maceración: Manual y suave, delicado con pieles y 30% de raspa, sin bombeo.
- Levaduras: Indígenas procedentes del viñedo.
- Depósitos: 1000L
- Fermentación primaria: 8-10 días.
- Prensado: racimo entero.
- Prensa: Neumática Bucher.
- Contacto lías: Sin batonnage
- Fermentación secundaria: Maloláctica en barricas de roble.

## Crianza

*Criado 12 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés Allier.*

- Dimensión barricas : 500 L
- Tiempo en barrica: 12 meses
- Total SO2: 54 mg/L
- Cierre: Corcho Natural

## Datos técnicos

ABV (alc. por volumen): 14%

Azúcar residual: 0 gr/L

TA (total acidez): 5,7 gr/L

pH: 3,3

## Nota de cata

*Preciosa expresión de Monastrell donde predomina la fruta y nuestros montes. Notas de lavanda, jara, monte bajo, carrasca y pinos mediterráneos que acompañan complejidad con la barrica. Magnífica boca, seria, grande y equilibrada - un conjunto con armonía, logrando un vino de gran guarda y preparado para ser disfrutado.*

## Maridaje

*Embutidos Ibéricos y quesos de oveja.....parrilladas de carne , chuletas de cordero .....grandes carnes de Buey maduras.*

EL VENENO

Vino Tinto

Casa Agrícola. Pepe Mendoza  
E | info@casaagricola.es  
W | www.casaagricola.es

Bodega  
Finca Abargues, Partida Pla de Lliber  
ES-03729, Alicante

Oficina  
Calle Madrid , 6, 2o  
ES-03580 – L'Alfas del Pi. Alicante