



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 seco

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: 14%

Densidad: 1093

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