



# CASA AGRÍCOLA TINTO

## 2021

### **Paisaje Mediterraneo**

Parcelas El Veneno, Villena, Pinoso y Alto Vinalopó  
Abargues (Pla de Lliber)



### Viñedo

Este vino representa fielmente nuestro paisaje Mediterráneo. Se elabora a partir de una fusión de nuestras dos subzonas: la Monastrell y Alicante Bouschet provenientes de Villena, Pinoso y Alto Vinalopó y la Giró de Abargues, de La Marina. Resaltan aromas a garriga, monte bajo, pino y refrescantes balsámicos de montes y sierras frescas del Mediterráneo.

Altura: 500 y 300 metros.

Dimensión: 4 ha.

Densidad: 1300 plantas por hectárea

Rendimiento : 2500 kgs por hectárea

Edad: avg. 75 y 57 años

Selección Clonal: Tradicional

Formación: Vaso Tradicional

Monastrell/Giró; Alicante Bouschet en espalderas bajas.

Riego: Secano para vaso y poca agua para viñas en espaldera.

Cultivo: Orgánico - no certificado.

Suelos: Giró suelos arcillo férricos y Monastrell, Alicante Bouschet en suelos franco-arenosos.

### Características de añada

Añada muy balanceada. Primavera fresca, verano fuerte y vendimia seca y poderosa. Estado sanitario excelente.

### Vendimia

Las uvas son vendimiadas de forma manual en pequeñas cajas de 10 kgs a mitad de septiembre con perfecto equilibrio de azúcares, acidez y Ph. Uvas de alto potencial con gran carga aromática y de fotosíntesis.

Punto de vendimia: 14%.

Densidad: 1103.

Estado Sanitario: Perfecto, sin botrytis. Sin deshidratación.

Fecha: Giró primeros de septiembre, Monastrell y Alicante Bouschet, última semana de septiembre.

### Vinificación

Vinificación muy sencilla donde seguimos el criterio de menos es más. Cada variedad es vendimiada por separado en su punto perfecto de madurez y fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable. Los mostos fermentan de forma libre con sus propias levaduras, sin enzimas, nada añadido. Se llenan los depósitos con la uva muy poco murturada y con un pequeño porcentaje de raspón, 10%. Las maceraciones son muy suaves, muy delicadas para no endurecer los vinos. Suave prensado con una pequeña filtración por papel. Sin clarificación ni tratamiento de frío.

### Crianza

Afinamiento de 1 año en depósito de acero inoxidable para preservar toda la fruta y los aromas primarios.

Dimensión depósitos: 10.000L

Tiempo en tanque: 12 meses

SO2: 71 mgr/l

Cierre: Amorin Xplur

### Datos técnicos

ABV (alc. por volumen): 14%

Azúcar residual: 0,0 gr/L

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

pH: 3,3

### Nota de cata

Plena explosión de los montes y sierras mediterráneas. Aromas de bouquet garnier, pino, romero, flor de romero, piel de naranja. Frescura mediterránea. Boca plena y llena de equilibrio .

### Maridaje

Arroz de conejo y caracoles, asados, carnes a la brasa. Quesos de oveja curados y embutidos ibéricos.