



### **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: Monastrell/Giró Vaso Tradicional; 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: 13,5%. Densidad: 1092. 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 molturada 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**

Fermentado y afinado en: pequeños depósitos de acero, depósitos de cemento y en barricas grandes de roble francés Allier. SO2: 79 mgr/l Cierre: DIAM 3

### **Datos técnicos**

ABV (alc. por volumen): 13,5%  
Azúcar residual: 1,7 gr/L  
TA (acidez total): 5,73 gr/L  
pH: 3,56

### **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.