PEPE MENDOZA
Casa Agrícola

Casa Agrícola Tinto
2024

Paisaje Mediterráneo
Tierras de La Marina y Alto Vinalopó

Coupage Monastrell 70%, Giró 27%,
Alicante Bouschet 3%.
D.O. Alicante

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 total: 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.

CASA AGRICOLA TINTO
Vino Tinto

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

Bodega
Finca Abargues, Partida Pla de Lliber
03729 Alicante

RP 92 Robert Parker
Guía Peñín 94 www.guiapenin.wine