PEPE MENDOZA
Casa Agrícola

El Veneno
2024

Monastrell
El Veneno, Alto Vinalopó

Vino Tinto
Monastrell 100%
D.O. Alicante Vinalopó

Viñedo
Monastrell 100%. Preciosa parcela pegada al monte o, como aquí decimos, a la sospalma del monte. Debe su nombre al antiguo propietario que, debido a su mal carácter, recibió el apodo de El Tío Veneno, pues era bastante serio, malcarado y duro con sus vecinos. No todo iba a ser malo y nos dejó en su recuerdo un magnífico viñedo excepcional plantado sobre suelos de arrastre franco arenosos, con muy poco vigor, muy aptos para el cultivo de la vid.
Ubicación: El Veneno, Alto Vinalopó.
Elevación: 650 metros.
Dimensión: 5 Ha.
Densidad plantas: 1100 plantas/Ha.
Rendimientos: 1200 kgs por Ha.
Edad: 57 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 delicada de primavera lluviosa, verano seco y vendimia fresca con noches frías. Un estado sanitario excelente.

Vendimia
La expresión de la sencillez. Lo importante es la uva de alto potencial que seleccionamos en este viñedo. Todos los racimos son revisados uno a uno, retirando los granos sobremaduros o tostados por el sol. Así podemos reflejar una expresión más fresca. Las cajas de 10 kilos se molturan en pequeñas tinas de 1000 kilos y fermentan de forma espontánea con un 30% de raspa.
Punto de vendimia: 13,5%
Densidad: 1097
Estado Sanitario: Perfecto, sin botrytis, sin deshidratación.
Fecha: primera semana, octubre 2024

Vinificación
No trabajamos con bombas y todas las maceraciones son muy delicadas. Usamos nuestras manos para obtener vinos con cuerpo, mucho tanino, pero finos y delicados. Prensamos suavemente y llenamos las barricas para tener una fermentación maloláctica en las mismas. Trasegamos y el vino limpio se afina durante un año en barricas nuevas y de un año de uso de roble francés Allier de 500 litros. Vino de gran guarda, buscando la expresión más fresca y delicada de la Monastrell.

Crianza
Criado 12 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés Allier.
Dimensión barricas: 500 litros
Total SO2: 62 mg/L
Cierre: Corcho Natural

Datos técnicos
ABV (alc. por volumen): 13,5%
Azúcar residual: 0,1 gr/L
TA (total acidez): 6,1 gr/L
pH: *3,45*

Nota de cata
Preciosa y seria expresión de la Monastrell. Notas de romero, tomillo, salvia, jara, monte bajo, carrasca y pinos mediterráneos. La fruta y nuestros montes son lo primero. La barrica acompaña y aporta complejidad a este conjunto.
Magnífica boca, seria, grande, equilibrada, con garra. Vino de gran guarda preparado para vivir.

Maridaje
Embutidos Ibéricos y quesos de oveja. Parrilladas de carne, chuletas de cordero, grandes carnes de buey maduradas.

EL VENENO
Vino Tinto

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

Bodega
Finca Abargues, Pla de Lliber
03729 Alicante

RP 95
Guía Peñín 95
Jancis Robinson 18/20 Superior