PEPE MENDOZA
Casa Agrícola

Paciencia Infinita
2022

Monastrell - Giró
Finca de Abargues y
Viñas El Veneno

Tinto Dulce
Monastrell 50%, Giró 50%
Alicante Marina Alta

El Vino y El Viñedo

Un tinto dulce 50% Monastrell y 50% Giró, sin alcohol añadido.
Fermentación sin levaduras seleccionadas, arranca despacito y con la entrada del frío y la producción del alcohol natural, el vino se va ralentizando hasta quedar azúcar residual. No hemos buscado una evolución excesiva pero sí hemos buscado un afinamiento muy bonito en barricas de roble francés, siempre llenas. Un vino de corte, moderno, claramente muy limpio.

Viñedos: Finca de Abargues y Viñas El Veneno.
Dimensiones: 1,8 y 10 has.
Edad: 45 y 70 años.
Poda tradicional a cuatro vientos.
Irrigación: Estricto secano.
Cultivo: Orgánico no certificado.
Suelos: Suelo areno-arcillosos de carácter férricos.

Características de añada

Añada fresca, de primavera lluviosa y verano de noches frescas donde tuvimos muchas lluvias en vendimia.

Vendimia

Giró cortado a principios de octubre y Monastrell maduro cortado a principios de Noviembre.
Estado Sanitario muy bueno tras varias selecciones en planta.

Vinificación

Fermentacion sin levaduras seleccionadas, arranca despacito y con la entrada del frio y la producción del alcohol natural el vino se va ralentizando hasta quedar azúcar residual. Van entrando los fríos, las temperaturas exteriores ya son más frías y el vino va teniendo una competencia que es el alcohol que había creado él y hay un agotamiento y el vino se queda en 15% con unos 80 gramos de azúcar residual.
Levaduras: Levaduras indígenas propias del viñedo.
Prensa: Neumática Bucher.

Crianza

20 meses en Barricas de roble francés Allier. Cierre: Diam 4

Datos técnicos

ABV (alc por volumen): 15%
Azúcar residual: 80 gr/L
TA (total acidez): 6,4 gr/L
pH: 3,5
SO2 total: 99 mgr/L

Nota de cata

Precioso vino tinto dulce con un bonito desarrollo aromático que nos recuerda a chocolate, cacao, tabaco y cigarro hábano. Bonitas notas frescas de ciruela madura, guinda y mermelada de tomate. En boca guarda un magnifico equilibrio alcohol-acidez-tanino-dulzor. Preciosos y largos recuerdos ahumados en el final.

Maridaje

Un vino con alma y con cuerpo que acompaña de maravilla tanto en el aperitivo como en el postre. Con salazones Alicantinos como el mojama o con quesos curados y azules potentes. Con chocolate, pasteles, tartas, su gran versatilidad nos proporcionará inmensos momentos de placer.

PACIENCIA INFINITA
Vino Tinto Dulce

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

Bodega
Finca Abargues, Partida Pla de Lliber
ES- 03729, Alicante

Guía Peñín 93