

# TINTO ROBLE MONASTRELL.

---

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Almansa.

## SUB-ZONA

Paraje de los "Pandos"

## VARIEDAD DE UVA

Monastrell (100%).

## COLOR

Limpio en fase visual de color rojo cereza picota, vino cubierto de color.

## BOUQUET

En nariz hemos respetado la fruta de la variedad Monastrell, con un sutil aroma a frutas confitadas, mezclados con un fondo ahumado y torrefacto suave proveniente del leve tostado de las barricas de roble francés.

## BOCA

Es equilibrado y fresco en boca, vivo y sabroso con una adecuada acidez y nobles taninos de fruta madura.

## MARIDAJE Y CONSUMO

Es ideal para cocidos y guisos de cuchara, también con ensaladas de suave aliño, carnes gelatinosas, pastas con setas, así como siempre con charcutería y un buen queso viejo curado.

## TEMPERATURA Y CONSUMO ÓPTIMO

Recomendamos consumir este vino roble en los cinco años posteriores a su cosecha siendo la temperatura de servicio óptimo de 15°C.

## VIÑEDOS

Los viñedos para la elaboración de nuestros embotellados son estrictamente seleccionados por nuestro equipo técnico, edad, bajo rendimiento y sanidad del viñedo a si como parámetros físico-químicos de la uva son directrices en la búsqueda de la máxima calidad. La vendimia nocturna preserva las cualidades del mosto.

## ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de la variedad Monastrell. La vinificación se realiza del modo tradicional con despalillado de uva, la fermentación se realizo en depósitos horizontales rotativos. La temperatura de fermentación estuvo alrededor de 26°C, con un tiempo en contacto entre pieles y mosto de 8 días.

## ENVEJECIMIENTO EN BARRICA

Después de la fermentación maloláctica, el vino se metió en barricas de roble Francés de 300 Litros para permanecer en ellas un tiempo mínimo de 6 meses. Las barricas tienen una edad comprendida entre cero y cuatro años, representando el porcentaje de barrica nueva un 15%. Terminando el proceso con una ligera clarificación y estabilización por frío. El paso último antes de su embotellado fue una filtración amicróbica para preservar todas sus características organolépticas.

## ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO 15.85% VOL. Ph 3.82 A.T.T 5.45g/l AZ.RED 4.9g/l.