

MÓN TEMPRANILLO

Reinterpretación de la variedad clásica española tempranillo con un corte mediterráneo de notas balsámicas.

AÑADA 2020

Más lluvioso y fresco de lo habitual, con un ciclo vegetativo algo más retrasado como consecuencia de las lluvias de invierno y primavera. La brotación se produjo de forma homogénea, con muy buen desarrollo, sin heladas primaverales. Vendimia seca con uvas de elevada calidad.

REGION

D.O.P Utiel - Requena

VITICULTURA

100% **Tempranillo** de viñedos de 60 años en vaso y sin regadío en Finca Casa de la Viña (Requena). Viticultura ecológica y biodinámica. Altitud 731 metros. Mezcla de suelo: Arcilla. Rendimiento: 2,5 Kg/cepa. Vendimia nocturna a mano. Selección de uvas más sanas.

VINIFICACION

El vino fermenta parcialmente en barricas de roble francés y posteriormente se trasiega a barricas nuevas de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica. La crianza se realiza a continuación en las mismas barricas durante 12 meses utilizando regularmente la técnica de "bâtonnage".

NOTAS DE CATA

- **Vista:** Color rubí brillante con ribete granate.
- **Nariz:** Agradables aromas de frutos del bosque maduros con notas balsámicas del bosque mediterráneo, seguido de notas de vainilla, regaliz y chocolate.
- **Boca:** Vino con cuerpo y bien redondeado con taninos suaves y final largo.

ANÁLISIS

- Grado alcohólico: 14,5% Vol.
- Contiene sulfitos.

