

# Roble Monastrell

PURE  
SANTA CRUZ  
DE ALPERA

## SUB-ZONA

Parajes de "Los Pandos".

## COLOR

Limpio en fase visual de color rojo cereza picota. Vino cubierto de color.

## BOUQUET

En nariz hemos respetado la fruta de Monastrell, con un sutil aroma a frutas confitadas, mezclado 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 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 bajo parámetros como la edad, rendimiento y sanidad del viñedo, así como parámetros físico-químicos de la uva, son directrices en la búsqueda de la máxima calidad.

## ELABORACIÓN

La vinificación se realiza del modo tradicional con el despalillado de la uva. La fermentación se hizo 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 mete 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%. El proceso se termina con una ligera clarificación y estabilización por frío. El paso último antes de su embotellado es una filtración amicrobica para preservar todas sus características organolépticas.



100% Monastrell

ALMANSA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

