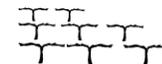




FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	J]bc 'H]bhc' GYwé
Variedad de uva	Ac bUgffY''! 'GmfUA
Añada	202'
Crianza	!
Vinificación	Ubicada en Cañada del Cerro blanco (Ontur, Albacete)
Producción	Inicialmente 39.000 botellas
	Botella 75 cl, con corcho natural
	14,5% Alcohol Vol pH: 3,6 Acidez: 5,5 g/l acidez total
	Guarda recomendada tumbada entre 13° C - 15°C y consumo de 16° C
	Ausente de olor fuerte y humedad entre 80% y mínima exposición a la luz.
	Ideal para acompañar platos típicos de la cocina mediterránea: arroces de carnes blancas, quesos de media y larga curación y carnes rojas.
	En fase visual el vino es muy limpio , transparente y brillante, bonitos destellos rubí y púrpura.
	En fase olfativa el monte mediterráneo inunda la copa ,el romero , tomillo , garriga junto a las notas balsámicas nos transportan a nuestros montes y sierras.
	En boca se muestra amplio , lleno , rico con bonitos taninos dulces que lo dotan de equilibrio y lo harán crecer en el tiempo.



VIÑEDO

Viñedos calizo calcáreo a 700-800 metros sobre el nivel del mar. Todos los viñedos se cultivan y gestionan en ecológico.



ELABORACIÓN

- * Elaboración de las variedades por separado (Syrah y Monastrell)
- * Un 30% de la uva, se mete uva entera con raspón.
- * Uso exclusivo de Levaduras Autóctonas.
- * Remontados ligeros hasta momento de prensado.
- * Prensado muy sutil para extracción de vinos equilibrados y sin durezas
- * Preparación de la mezcla o Cuveé
- * Crianza en barricas francesas de 225 l.



JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

