



FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Tinto de media larga Crianza
Variedad de uva	Monastrell 100%
Añada	2021
Crianza	12 Meses
Vinificación	Ubicada en la Cañada del Cerro Blanco, en el término municipal de Ontur (Sierra de Albacete).
Producción	Inicialmente 4.400 botellas



Botella Bordelesa troncocónica 75 cl, con corcho natural extra que pasa por barricas de roble francés de volumen 500L



14,50% Alcohol Vol

pH: 3,73

Acidez: 5,31



Guarda recomendada tumbada entre 14 y 18° C y consumo de 16° C



Ausente de olor fuerte y humedad entre 70% - 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.



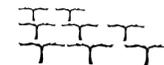
De color cereza picota intenso de capa media.



En nariz presenta aromas a ciruela, eucalipto, esparto, cera, pizarra. En Pie Franco la protagonista es la uva, la función de la barrica es formar parte de la estructura.



En boca es concentrado, potente, fresco, elegante, los cuatro pilares fundamentales que se basa Finca Monastasia. Es un vino reflejo de sus orígenes.



VIÑEDO

Viñedo de la variedad Monastrell de pie directo, también llamado "Pie franco". Con más de 80 años de edad, situada la parcela a más de 850m de altitud. Plantado sobre suelos franco-arenoso poco productivo. Cultivo de secano y en vaso.



ELABORACIÓN

Vendimia manual a mediados finales de octubre.
 Uva despalillada y seleccionada en bodega.
 Vinificado en hormigón.
 Maceración prefermentativa. Tiempo total de maceración de 10 a 12 días.
 Fermentación alcohólica con levadura autóctona.
 Fermentación maloláctica en barrica hasta permanecer 12 meses.



PREMIOS

94 puntos

Guia Intervinos 2024

Medalla de Oro

Asia Awards 2024

