

FINCA MONASTASIA VIDES ENCONTRADAS | 2021



FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Vino Naturalmente Dulce
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 5.000 botellas.



Botella Renana (Rhin) 37,5 cl, con corcho



16,00% Alcohol Vol

pH: 4

Acidez: 5,5 g/l



Guarda recomendada tumbada y consumo de 16° C



Ausente de olor fuerte y humedad entre 70% - 80% y mínima exposición a la luz.



Se puede acompañar con postres para realzar los sabores dulces, o combina muy bien con platos picantes, especialmente platos de la cocina asiática con uso de chiles



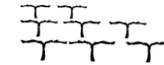
Limpio y brillante con bonito color rojo rubi con destellos teja y de capa media .



En fase olfativa las notas se evolución y crianza en barrica nos lleva a perfume de cacao , tabaco inglés ,notas de algarroba , dátiles y mermelada de tomate .



Un boca tiene un perfecto equilibrio entre tanino , barrica , acidez y dulzor.



VIÑEDO

- * Calizo arcilloso
- * Conducción de la viña en espaldera con 25 años
- * Viñas a 650 metros sobre el nivel del mar
- * Variedad Monastrell



ELABORACIÓN

- * Vendimia tardía (Diciembre)
- * Sobremaduración en cepa
- * Encubado en depósito de granos enteros
- * Fermentaciones controladas
- * Crianza en barricas de 220 litros de roble americano.

