







FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Tinto Joven
Variedad de uva	Monastrell - Syrah - Cabernet Sauvignon - Merlot
Añada	2022
Vinificación	Ubicada en la Cañada del Cerro Blanco, en el término municipal de Ontur (Sierra de Albacete).
Producción	Inicialmente 35.000 botellas.
	Botella Borgoña 75 cl, con corcho natural.
	14,50% Alcohol Vol pH: 3,64 Acidez: 5,38
	Guarda recomendada tumbada 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 curación o pastas.
	Color cereza picota.
	Sotobosque. Hojas de Tomate.
	Rotundo, fresco.



VIÑEDO

Viñedo de la variedad **Monastrell**, con más de 50 años de edad, situada en una parcela a más de 600m de altitud.

Plantado sobre un suelo franco-arenoso poco productivo. Cultivo de secano en vaso.

Viñedo de la variedad **Syrah**, con más de 25 años de edad, situada en una parcela a más de 550m de altitud.

Plantado sobre suelos arenosos con caliza en superficie. Cultivo de regadío con sometimiento a estrés hídrico y en espaldera.

Viñedo de la variedad **Cabernet Sauvignon**, con más de 30 años de edad, situada la parcela a más de 570m de altitud.

Plantado sobre suelos arenosos con caliza en superficie y en ladera. Cultivo de regadío con sometimiento a estrés hídrico y en espaldera.

Viñedo de la variedad **Merlot**, con más de 20 años de edad, situada la parcela a más de 550m de altitud.

Plantado sobre suelo arenoso poco profundo y en ladera. Cultivo de regadío con sometimiento a estrés hídrico y en espaldera.



ELABORACIÓN

Las diferentes variedades de uva son vinificadas por separado.