



FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Tinto Coupage de media crianza
Varietalidad de uva	Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
Añada	2021
Crianza	9 Meses
Vinificación	Ubicada en la Cañada del Cerro Blanco, en el término municipal de Ontur (Sierra de Albacete).
Producción	Inicialmente 10.400 botellas
	Botella Borgoña 75 cl, con corcho natural, que pasa por barricas de roble francés y americano.
	14,50% Alcohol Vol
	pH: 3,78
	Acidez: 5,12
	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 alta.
	En nariz presenta aromas a ciruela, eucalipto, cuero, pizarra y ligeros toques de ahumados de cacao gracias a su paso por madera.
	En boca es delicado, persistente, transversal, fresco, elegante.



JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



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.

La crianza en barricas se realiza por separas permaneciendo en todas ellas mínimo 9 meses de barrica.

El origen de la madera es 90% francés y 10% americano.

PREMIOS

Medalla de Plata	29 Certamen de Vinos de Calidad Jumilla 2023
Medalla de Plata	Concurso Internacional Bruselas 2023
93 puntos	Guia Intervinos 2024
92 puntos 5 estrellas calidad/precio	Guia Peñin 2022
Arribe de Oro	Premios VinDuero 2023
Arribe de Oro en Femenino	Premios VinDuero 2023
92 puntos	Guia Wine Up 2023
Medalla de Oro	VINESPAÑA 2024
Medalla de Oro	Asia Awards 2024