

NOTA DE CATA:**COLOR:**

Cereza Picota intenso de capa alta.

AROMAS:

En nariz aromas de fruta roja madura. Con la cereza picota, toques balsámicos, frescos, aromas a esparto, piel de naranja, cuero y diversas especias.

BOCA:

Vino de agradables taninos, equilibrado, fresco, mineral, elegante.

ELABORACION:

1. El vino se produce en la propiedad con nuestras propias uvas orgánicas, las cuales están certificadas de antemano por la DOP Jumilla y un agente externo e independiente según los procedimientos establecidos por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de España.
2. Nuestro vino se produce completamente con uvas de la variedad Monastrell, seleccionadas a mano en el campo y transportadas en cajas de un máximo de 25 kg. Una vez en la bodega, y tras una inspección visual de cada racimo de uvas, se eliminan las partes leñosas mediante el despalillado.
3. Después de esto, el mosto permanece en reposo durante 10 días en contacto con las uvas. Una vez consideramos que está listo, separamos las partes sólidas y líquidas mediante un mecanismo manual de baja presión para que los ácidos y compuestos contenidos en la piel no afecten el mosto producido.
4. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, sellamos al vacío los tanques de almacenamiento (3000L) y dejamos reposar bajo temperaturas controladas para que el vino pueda realizar la fermentación maloláctica.
5. La decantación se produce de manera espontánea, sin aplicar ninguna fuerza externa, solo por gravedad.
6. Una vez completada, dejamos que el vino repose en tanques sellados al vacío durante aproximadamente 7 meses.
7. Antes del embotellado, realizamos dos filtraciones separadas: a. mediante placas de celulosa; b. mediante una membrana esterilizante de 0,65µ.

EMBOTELLADO:

Después de la esterilización, el vino se embotella y se encorcha inmediatamente sin presión entre el corcho y el líquido. Utilizamos corchos naturales y enteros de producción nacional.