



tienda de vinos online

FICHA TÉCNICA DE VINO

Bodega Viñedos Culturales

Vino Ramblís Monastrell 2013



Ramblís Monastrell 2013

Denominación: D.O. Alicante

Vendimia: 2013

Variedad de uva: 100% Monastrell

Contenido de Alcohol: 14°

Premios y menciones: Guía Peñin 2014 - 92 Puntos añada 2012.

Producción: 2.300 botellas

Primera cosecha de esta Marca: 2.010

Viñedo:

Nombre y situación: Finca Usaldón (Villena-Alicante) Pago de " El Sorchantre ".-

Tipo de suelo: Calcáreo cubierto de gran cantidad de piedras y guijarros.

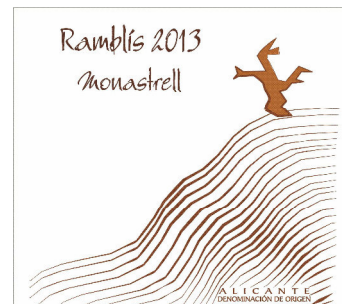
Tipo de Cultivo: Orgánico, no herbicidas, no productos de síntesis, lucha biológica.

Edad de las viñas: 60-70 años.

Altitud media: 700/730 mts.

Tamaño del viñedo: 6.63 Ha.

Características especiales: Terroir geológico originado por descomposición de roca de granito, bajo en materia orgánica.



Proceso de elaboración del vino:

Fecha de vendimia: Octubre 2013, manual cajas de 15 kilos.

Fermentación: Fermentación inox, 50% racimos enteros sin despallillar y 50% despallillado descube y prensado en prensa vertical de husillo, maloláctica roble francés de 300L.

Envejecimiento: 6 meses roble francés de 1 a 4 años, sin trasiegos.

Embotellado: Abril/2014

Otras características: Vinificado sin adición de SO2 (Sulfuroso), levaduras del propio viñedo, sin enzimas, no bacterias, no clarificado, no filtrado e intervenido lo menos posible.

A la venta: Mayo / 2014

Identificación/ Cualidades del vino:

Color: Rojo picota de intensidad alta, ribete violeta.

Bouquet: Complejo, fruta madura intensa, monte bajo mediterráneo, balsámicos, golosonería, regaliz, tinta china, cedros, definido y elegante.

Sabor: De tanino maduro y a la vez con toque de raspón, largo y profundo, amplio despliegue de frutas maduras y golosas, llena la boca con su potencia y acidez. Salino y mineral. Largo.

Evolución: Hasta 15 años.

Tamaño de botellas disponibles: 75cl.

Maridaje: Carnes rojas, cocidos, platos de cuchara contundentes.

Notas de Cata: verema.com

Información complementaria:

Sistema de cultivo: Conducción en vaso, poda corta, cultivo de secano riguroso.

Acidez total: 6.2 gr/L (ácido tartárico);

Contenido azúcar: 0 gr/L

Nivel de pH: 3.3

Recomendaciones de consumo: servir a 15/16°

Tipo de copa: Borgoña o similar.