



SEÑORÍO DE FUENTEÁLAMO

VINO TINTO - RED WINE
MONASTRELL ECOLÓGICO

*Ahora o después... compárteme! ¡SÉ FELIZ!
Now or later ... share me! BE HAPPY!*

TIPO DE VINO: Tinto Joven. Denominación de Origen Jumilla.

PRESENTACIÓN: Botella bordelosa de 75 cl, se presenta en cajas de 6 botellas.

UVA: 100% Monastrell.

GRADUACIÓN: 14% VOL.

ELABORACIÓN: Despalillado con protección de nitrógeno y maceración intracelular durante 6 días. Inoculación de levaduras y bacterias conjuntamente, para su fermentación alcohólica y maloláctica, en depósitos de acero inoxidable. Trasiego con separación de las lías gruesas, permaneciendo en contacto con las lías finas durante 30 días, con removo continuo para extraer las manoproteínas de fermentación, que transmiten la suavidad en boca.

MARIDAJE: Acompañar con todo tipo de carnes, estofados, arroces y pasta condimentada.

SERVICIO: Entre 16-18° C.

NOTAS DE CATA: Color rojo violeta con aromas de fruta madura con notas balsámicas. En boca suave y sabroso, fresco y equilibrado con buena sensación final.

TYPE OF WINE: Young Red Wine. Denomination of Origin.

PRESENTATION: 75 cl. Bordeaux bottle in boxes containing 6 bottles.

GRAPES: 100% Monastrell.

ALCOHOL CONTENT: 13.5% VOL.

WINE-MAKING PROCESS: Destemming with nitrogen protection and intracellular maceration for 6 days. Simultaneous inoculation of yeast and bacteria for its alcoholic and malolactic fermentation, in stainless steel tanks. Decanting via separation of the thick lees, remaining in contact with the fine lees for 30 days, with continuous stirring so as to extract the fermentation manoproteins, which convey smoothness on the palate.

PAIRING: It is best paired with all kinds of meats, stews, rice and pasta.

SERVING TEMPERATURE: Between 16-18° C.

TASTING NOTES: Violet red colour having ripe fruit aromas with balsamic notes. On the palate smooth and tasty, fresh and well-balanced and having a delicious flavourful finish.

