



EYA MONASTRELL 2019



Tipo de vino:

Vino tinto joven
14,5 % Alc.



Añada:

2019.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

70.000 botellas de 750 cl.



Tipos de uva:

100 % Monastrell,



Vendimia:

Vendimia manual durante
Octubre 2020 en cajas de
250 kg.



Caja:

6 botellas de 750 cl.



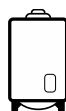
Conservación:

Entre 13 y 14 °C.



Suelos:

Viñedos entre 20 y 30 años del paraje Sierra del Carche, con
suelos franco-arenosos y arcillosos de cubierta caliza.



Vinificación:

Maceración, fermentación alcohólica y fermentación maloláctica
en depósitos de acero inoxidable de 25.000 litros.



Crianza:

Sin crianza



Nota de cata:

Aspecto: De capa media alta, limpio y brillante con vivos tonos
rojos y ribetes violáceos propios de una Monastrell joven.

Nariz: Floral, con intensidad de aromas de fruta negra y fruta de
hueso y matices balsámicos.

Boca: En boca es fresco, de estructura media con un paso
agradable y una muy grata acidez. Final medio - largo y sabroso.
Perfecto para todo tipo de entrantes, embutidos curados, quesos
cremosos o de maduración media, carnes blancas y arroces.
Para copear, tapear y lo que surja!



Premios y puntos:

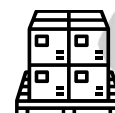
Premios Eco vino: Oro.

Guía Peñín: 86 p.

Guía Civas: 92,4 p

Global Organic Masters: Plata

Guía Vivir el vino: 90 p.



Paletización

*Palet 120x80 cm:
125 cajas x 6 bot.

Peso 1.050 kg
Altura 185 cm

*Palet 120x 100 cm:
140 cajas x 6 bot.

Peso 1.176 kg
Altura 185 cm



Certificados:

Certificado ecológico

Certificado Vegano

