

## VINA MARIS SELECTED 2012



### Tipo de vino:

Vino tinto Crianza  
14,5% Alc.



### Añada:

2012.



### Localización:

D.O.P JUMILLA.



### Producción:

1.553 botellas de 750 cl.



### Tipos de uva:

45% Monastrell, 40 %  
Cabernet Sauvignon, 10%  
Syrah, 5 % Tempranillo.



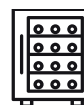
### Vendimia:

Vendimia manual en  
Septiembre 2012 en  
recipientes de 250 kilos.



### Caja:

1 botella de 750 cl.



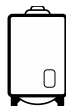
### Conservación:

Entre 15 y 16 °C.



### Suelos:

Cubierta caliza y fondo arenoso y parcialmente arcilloso.



### Vinificación:

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable.  
Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés de  
225 litros.



### Crianza:

16 meses en barricas nuevas de roble francés, 12 meses en  
botella en fondo marino mediterráneo a 40 metros de  
profundidad y 24 meses en botella en bodega.



### Nota de cata:

**Aspecto:** Vino muy vivo y cubierto de notas granate y tinta china  
**Nariz:** Notas florales y de fruta madura se funden con caracteres  
adquiridos por su fermentación maloláctica y larga crianza en  
barricas nuevas de roble francés de alta calidad. Gracias a su  
crianza submarina durante un año a más de 30 metros de  
profundidad ha adquirido, además de un fondo especiado con  
notas cremosas y balsámicas, un final mineral y recuerdos  
salinos.

**Boca:** La crianza submarina ha concentrado su elegancia, con  
taninos pulidos de fruta madura y al mismo tiempo ha  
mantenido sus notas refrescantes, incrementando la sensación  
de potencia frutal y varietal.



### Premios:

Guía Peñín: 90 p and 5\*.

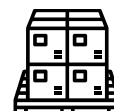
Guía Civas: 94 p.

Guía Proensa: 92 p.

Wine Spectator Advance:

Highly recommended

Wine Spectator Insider: 93p.



### Packaging

Estuche customizado  
con acabado tacto  
madera. Interior de  
arpillera natural.  
Premio nacional al  
mejor diseño para  
packaging de vino.

