



## EYA MONASTRELL 2021



### Tipo de vino:

Vino tinto joven  
14,5 % Alc.



### Añada:

2021.



### Localización:

D.O.P JUMILLA.



### Producción:

Botellas de 750 cl.



### Tipos de uva:

Monastrell.



### Vendimia:

Vendimia manual durante  
Septiembre Y Octubre  
2021.



### Caja:

6 botellas de 750 cl.



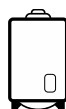
### Conservación:

Entre 13 y 14 °C.



### Suelos:

Viñedos entre 20 y 30 años de diversos parajes con suelos franco-arenosos y arcillosos con 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 roja madura, futa negra y de hueso con 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:

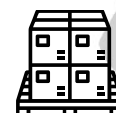
Premios Eco vino: Oro.

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

