

Viñedos Singulares



MURI VETERES 2017



Tipo de vino:

Vino tinto Crianza
15 % Alc.



Añada:

2017.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

6083 botellas de 750 cl.
395 botellas de 1500 cl



Tipos de uva:

100 % Monastrell Viñas
viejas Pie Franco.



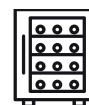
Vendimia:

Vendimia manual el 2
de Octubre de 2017 en
cajas de 12 kg.



Caja:

6 botellas de 750 cl.



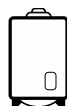
Conservación:

Entre 15 y 16 °C.



Suelos:

Viñedo heroico de secano rabioso situado a 600 msnm en ladera sur de Sierra Hermanillos, de suelos pobres con gruesa cubierta calza, fondo arenoso y roca madre a poca profundidad bajo las viñas.



Vinificación:

Maceración, fermentación alcohólica y fermentación maloláctica en barricas cúbicas de roble francés de 1.900 litros.



Crianza:

12 meses en barricas cúbicas de 1.900 litros y barricas de roble francés de 225 litros y mínimo 12 meses en botella.



Nota de cata:

Aspecto: Profundo y vivo color rubí, con lágrima densa y pigmentada.

Nariz: Aromas de fruta negra madura, hierbas aromáticas y balsámicas junto a notas minerales, cacao y de torrefacción.

Boca: En este vino se refleja el carácter de la uva Monastrell. Barricas de calidad con sutiles matices especiados le dan una elegante complejidad. De paladar concentrado, sabroso, fresco y un tanino noble bien equilibrado que nos regalan un final mineral largo y placentero.

Encaja a la perfección con platos tradicionales, carne de caza y quesos de maduración media o larga.



Premios:

Premios Bacchus: Oro

Guía Gourmets: 94 p.

Guía Peñín: 92 p.

Guía Proensa: 95 p.

Guía Wine Up: 92,43 p.

Semana Vitivinícola: 95p.

Guía Vivir el Vino: 94 p.

Andreas Larsson MS: 94 p.



Paletización

*Palet 120x80 cm:
88 x 6 bot.

Peso 882 kg.

Altura 175 cm.

*Palet 120x 100 cm:

120 cajas x 6 bot.

Peso 1.008 kg.

Altura 175 cm.

