

VINA MARIS SELECTED 2015



Tipo de vino:

Vino tinto Crianza
14,5% Alc.



Añada:

2015.



Localización:

Jumilla/Mar Mediterráneo



Producción:

2.325 botellas de 750 cl.



Tipos de uva:

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



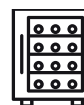
Vendimia:

Vendimia manual en
Septiembre y Octubre
2015 en cajas de 15 kilos.



Caja:

1 caja horizontal
customizada de 1
botella de 750 cl.



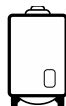
Conservación:

Entre 15 y 16 °C.



Suelos:

Suelos pobres en nutrientes con cubierta caliza y fondo
arenoso parcialmente arcilloso.



Vinificación:

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



Crianza:

18 meses en barricas nuevas de roble francés, 12 meses en
botella en fondo marino mediterráneo a 40 metros de
profundidad tras su guarda en bodega.



Nota de cata:

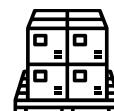
Aspecto: Vino muy vivo y cubierto de notas granate y tinta china
Nariz: Notas florales y de fruta madura se funden con caracteres
adquiridos por su fermentación maloláctica y larga crianza en
barricas nuevas de roble francés de alta calidad. Gracias a su
crianza submarina durante un año a más de 30 metros 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:

James Suckling: 93 p.
Guía Peñín: 93
Guía Civas: 98 p, mejor tinto
y mejor Packaging.
Guía Proensa: 92 p.



Packaging

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

