

Viñedos Singulares



MURI VETERES 2021



Tipo de vino:

Vino tinto
15 % Alc.



Añada:

2021.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

3.429 botellas de 75 cl.
50 botellas de 150 cl.



Tipos de uva:

100 % Monastrell Viñas
viejas Pie Franco.



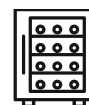
Vendimia:

Vendimia manual en
Septiembre de 2021 en
cajas de 12 kg.



Caja:

6 botellas de 750 cl.



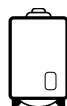
Conservación:

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 caliza, 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 2.000 litros.



Crianza:

14 meses en barricas cúbicas de 2.000 litros.



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 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 ofrece un final mineral largo y placentero.

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



Premios:

James Suckling: 93 p.

Tim Atkin: 92 p.

Wine advocate: 90 p.

Peñín: 92 p.

Proensa: 94 p.

ADN Verema: 94 p.



Paletización

*Palet 120x80 cm:

88 x 6 bot.

Peso 882 kg.

Altura 175 cm.



Certificados:

Certificado vegano.

