



FINCA MONASTASIA MONASTRELL



Denominación de Origen	D.O. Protegida JUMILLA
Nombre	FINCA MONASTASIA
Tipo	Tinto
Variedad	Monastrell 100%
Añada	2021
Crianza	Si
Tipo de botella	Borgoña
Tipo de corcho	Natural
Tipo Barricas	Francés
Vinificación	Ubicada en la Cañada del Cerro Blanco, en el término municipal de Ontur (Sierra de Albacete).
Producción	Inicialmente 12.000 botellas.
Fecha de lanzamiento	15-09-22
Cilindrada	75 cl
Notas de Cata	Nobel Monastrell de color cereza picota intenso con tonos púrpuras y anillo seductor. de capa media. En nariz presenta gran diversidad aromática, destacando los aromas a fruta madura amalgamados con tonos sutiles especiados, ahumados, propios de su estancia en madera como la ciruela, piel de naranja, eucalipto, cuero, pizarra y con ligeros toques de caramelo. En boca es aterciopelado, sedoso, redondo, delicado, persistente, equilibrado y balsámico a la vez, de taninos muy perfilados.
Maridaje	Ideal para acompañar platos típicos de la cocina mediterránea tales como los arroces , carnes blancas, quesos de media curación o platos de pastas.
Conservación	Para la guarda se recomienda tumbiar las botellas y mantener en esa posición siempre antes del consumo a Temperatura entre 14º-18º C lo más constante posible. Ausente de olor fuerte. Humedad entre 70-80% y mínima exposición a la luz.
Tª Consumo ideal	16º C
Datos técnicos:	% Alcohol 14,5 pH 3,78 Acidez Total 5,12