



Rf. 31

P/N.

ENRIQUE MENDOZA MERLOT MONASTRELL

Variedad: Monastrell y Merlot procedentes de uvas seleccionadas de la Finca "El Chaconero" y del "Valle de las Quebradas" a los pies del Cabezo de la Virgen, en Villena.

Viticultura: Sobre tierras areno-linosas con cantos rodados y de buen drenaje cultivamos el Merlot, podado a doble-gayot, ideal para controlar, repartir los racimos y retrasar la maduración; el Monastrell está cultivado en suelo franco-arenoso, en riguroso secano, en vaso y con baja densidad de plantas por hectárea. Este viñedo está cultivado de forma sostenible con el medio ambiente.

Elaboración y Maduración: Fermentado en pequeños depósitos de acero inoxidable a baja temperatura. La fermentación maloláctica se realizó en barrica y el vino se ha criado durante 12 meses en barrica de roble francés Allier y roble americano Oregón. Debido a su elaboración artesanal puede tener sedimentos naturales con la edad.

**** Esta Ficha es de carácter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.**