



Rf. 1908

P/N.

FUEGO LENTO MONASTRELL

Las uvas con las que hemos colaborado este exclusivo vino proceden de cepas de Monastrell de más de 50 años de los parajes alicantinos El Algaiat y La Canalosa, cultivadas en vaso y en secano en bancales con márgenes de piedra seca, técnica declarada patrimonio inmaterial de la humanidad por la Unesco. Se trata de unos parajes con un clima de secano extremo y donde el rendimiento por hectárea no supera los 3000 kilos de uva, por lo que la concentración, madurez y sabor de las uvas es extremadamente intenso. Viñas que han sido salvadas ya que estaban a punto de ser arrancadas por su bajo rendimiento. Vendimia manual, selección de grano a grano, con fermentación y posterior crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

** 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.