

CAMELOT DULCE MONASTRELL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JUMILLA

Tipo de vino: Tinto Dulce

Variedad: Monastrell 100%

Grado alcohólico: 15°c



4 meses en barrica



Barrica de roble americano

ELABORACIÓN

Procedente de vides con más de 50 años y rendimientos muy bajos (menos de un kilo por planta) y uvas sobremaduradas en la propia cepa. La maceración durará unos quince días a bajas temperaturas produciéndose una parada fermentativa por la adición de alcohol.

El mosto se obtiene gracias a un prensado con bajas presiones siendo este depositado en las cubas de desfangado pasando posteriormente a las barricas para el domado de sus taninos.

NOTAS DE CATA

Color: cereza intenso.

Nariz: denota aromas a frutos sobre madurados como la ciruela, el higo y pasas acompañados con terpenos madericos gracias a su paso por madera.

Boca: equilibrio entre azúcares y acidez obtenemos un vino exuberante y exquisito con un largo rastro y feliz memoria.

BodegasSalzillo



JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN