

# MATIUS CRIANZA MONASTRELL 9 MESES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JUMILLA

Tipo de vino: Tinto Crianza

Variedad: Monastrell 100%

Grado alcohólico: 14,5°c



9 meses en barrica



Barrica de roble francés  
y americano

## ELABORACIÓN

Procedentes de cepas sexagenarias de las variedad Monastrell, situadas en la zona de mayor altitud de la D. O. Jumilla. Conjugados todos estos aspectos con una viticultura extensiva, nos brindan uvas de una gran concentración de aromas y sabores.

Las uvas son sometidas a procesos de maceración pronunciados con el fin de obtener la mayor riqueza polifenólica, Matius es depositado tras la fermentación alcohólica en barricas de roble francés y americano produciéndose en estas la fermentación maloláctica, este permanecerá sobre los nueve meses.

## NOTAS DE CATA

**Color:** cereza picota con tonos púrpuras, con anillo seductor.

**Nariz:** presenta gran diversidad aromática, destacando los aromas a fruta madura amalgamados con tonos especiados, ahumados propios de su estancia en madera.

**Boca:** es un vino aterciopelado, redondo, equilibrado y balsámico.

Bodegas **Salzillo**



JUMILLA  
CONSEJO REGULADOR  
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN