

HÍSPALIS TINTO MONASTRELL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JUMILLA

Tipo de vino: Tinto Joven

Variedad: Monastrell 100%

Grado alcohólico: 14°c



ELABORACIÓN

Este vino se obtiene gracias a temperaturas moderadas en torno a los 24°C.

La maceración transcurre durante 8 días aproximadamente.

El vino resultante es conseguido mediante un prensado por gravedad, con el fin de obtener la máxima fructosidad.

NOTAS DE CATA

Color: cereza, tonos púrpuras.

Nariz: Presenta una sensación inicial a fruta roja (ciruela, arándano), jugosa y fresca de la propia uva, acompañada de elegantes matices florales, notas de pimienta y sotobosque.

Boca: paladar amplio y goloso con excelentes y dulces taninos, que se abren hacia las notas frutales del aroma.

BodegasSalzillo


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

HÍSPALIS ROSADO MONASTRELL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JUMILLA

Tipo de vino: Rosado Joven

Variedad: Monastrell 100%

Grado alcohólico: 12,5°c



ELABORACIÓN

Este vino ha sido elaborado a partir de una maceración de unas pocas horas pasando después a las cubas de fermentación, siendo esta producida y desarrollada a baja temperatura.

NOTAS DE CATA

Color: atractivo color rojo grana muy intenso, con suaves tonos azul-violeta. Lágrima intensa y abundante. Límpido y brillante.

Nariz: aroma fresco y agradable. Notas frutales que sugieren frutas rojas, tanto ácidas como dulces (frambuesas y fresas), junto a otras frutas con matices tropicales como el mango. Matices de hierbas frescas.

Boca: presenta una entrada fresca, con viva acidez, equilibrada por el destacado contenido alcohólico y glicérico que permite conseguir una alta intensidad gustativa. Delicado y envolvente.

Bodegas **Salzillo**


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

HÍSPALIS BLANCO MACABEO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JUMILLA

Tipo de vino: Blanco Joven

Variedad: Macabeo 100%

Grado alcohólico: 12,5°c



ELABORACIÓN

Este vino ha sido elaborado a partir de una maceración de unas pocas horas.

Tras ésta, se produce una separación de la parte sólida y el mosto sin ningún tipo de fuerza exterior, simplemente por gravedad, obteniendo de esta manera el mosto flor o de primera calidad, sometiéndolo a una fermentación a bajas temperaturas.

NOTAS DE CATA

Color: blanco verdoso con tonos pajizos.

Nariz: presenta aromas florales como el jazmín y frutos tropicales como la piña y el pomelo.

Boca: encontramos un excelente equilibrio entre su acidez y una ligera dulcedumbre de su alcohol permitiendo conseguir un vino redondo y equilibrado.

BodegasSalzillo


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



ZENIZATE CABERNET 4 MESES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JUMILLA

Tipo de vino: Tinto Roble

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%

Grado alcohólico: 14,5°c



4 meses en barrica



Barrica de roble francés

ELABORACIÓN

Procedente de cepas de mas de 20 años plantadas en espaldera sobre una ladera de suelo rocoso y bajo un micro-clima de montaña este fruto es sometido a maceraciones pre-fermentativas con el fin de alargar el proceso de maceración.

El mosto se obtiene mediante un prensado moderado con el fin de obtener la máxima calidad. Crianza en barricas de roble francés durante 4 meses

NOTAS DE CATA

Color: grana intenso con anillo ligeramente atejado dado su paso evolutivo por madera.

Nariz: conserva aromas primarios como la frambuesa o el lichi, acompañados por aromas terciarios como la vainilla, el cuero o los matices torrefactos.

Boca: es aterciopelado, redondo y balsámico.

BodegasSalzillo


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BodegasSalzillo

ZENIZATE SYRAH 4 MESES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JUMILLA

Tipo de vino: Tinto Roble

Variedad: Syrah 100%

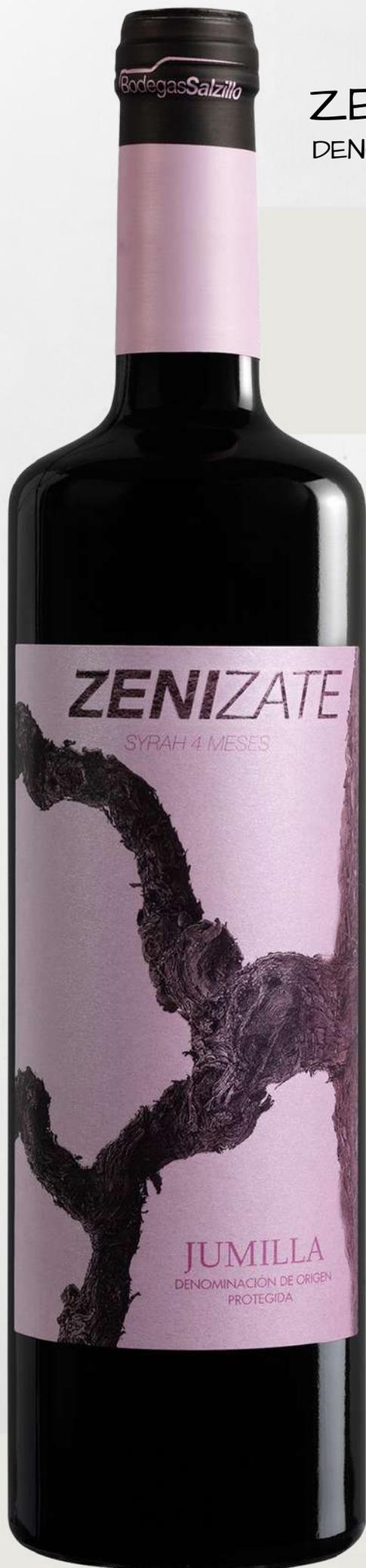
Grado alcohólico: 14,5°c



4 meses en barrica



Barrica de roble francés



ELABORACIÓN

Zenizate Syrah ha sido elaborado con uvas de casi veinte años, seleccionadas y recolectadas a finales de septiembre de un viñedo plantado en espaldera sobre una ladera de suelo rocoso y bajo un microclima de montaña.

Bajo condiciones tan exigentes, el resultado es un vino de aroma intenso y a la vez complejo, que entrega un grato abanico de aromas y sabores.

Crianza en barricas de roble francés durante 4 meses

NOTAS DE CATA

Color: brillante color cereza con tonalidades oscuras, luminosos reflejos violáceos.

Nariz: presenta aromas a violeta, cerezas y diversas especias.

Boca: es exuberante, con exquisitos taninos que consiguen un final espléndido con un largo rastro y feliz memoria

BodegasSalzillo

JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BodegasSalzillo

ZENIZATE MONASTRELL 4 MESES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JUMILLA

Tipo de vino: Tinto Roble

Variedad: Monastrell 100%

Grado alcohólico: 14,5°c



4 meses en barrica



Barrica de roble francés

ZENIZATE
MONASTRELL 4 MESES

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

ELABORACIÓN

De cepas de edades próximas a los 60 años y de bajo rendimiento que transmiten al vino su madurez e intensidad, Zenizate Monastrell es macerado durante 10 días a bajas temperaturas. La obtención del mosto es dada en ausencia de fuerzas de presión siendo esta por gravedad, con el fin de garantizar el mejor trato. Crianza en barricas de roble francés durante 4 meses

NOTAS DE CATA

Color: cereza intenso con tonos púrpuras.

Nariz: presenta aromas frutales y florales, como la rosa, ligados a aromas lácteos.

Boca: expresivo, carnoso, puro y persistente.

BodegasSalzillo

JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GÜERTANA SAUVIGNON BLANC

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JUMILLA

Tipo de vino: Blanco crianza sobre lías

Variedad: Sauvignon Blanc 100%

Grado alcohólico: 12°c



ELABORACIÓN

Sus uvas han sido sometidas a maceraciones cortas de escasas horas a bajas temperaturas, y tras un posterior desfangado, se llevará a cabo un proceso de fermentación mediante levaduras seleccionadas durante 21 días a unos 16 grados.

El vino permanecerá en su propia lía durante 2 meses confiriéndole cierta complejidad.

NOTAS DE CATA

Color: amarillo pajizo, limpio y brillante, se presenta seductor y elegante.

Nariz: destacando cítricos verdes como el pomelo, frutas exóticas y flores blancas.

Boca: resulta expresivo, amplio y con buena persistencia y acidez, lo que le hace agradable y fresco en boca.



Bodegas **Salzillo**


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GÜERTANO MONASTRELL 4 MESES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA JUMILLA

Tipo de vino: Tinto Roble

Variedad: Monastrell 100%

Grado alcohólico: 14,5°c



4 meses en barrica



Barrica de roble francés

ELABORACIÓN

De cepas de edades próximas a los 60 años y de bajo rendimiento que transmiten al vino su madurez e intensidad, Güertano es macerado durante 15 días a bajas temperaturas, la obtención del mosto es dada en ausencia de fuerzas de presión siendo esta por gravedad. Un vez finalizada la fermentación alcohólica es depositado en barrica nueva de Roble francés con un tueste singular donde tendrá lugar la fermentación maloláctica permaneciendo durante un periodo estimado de 4 meses.

NOTAS DE CATA

Color: cereza intenso con tonos púrpuras.

Nariz: presenta aromas frutales y florales, como la rosa, ligados a aromas lácteos. Matices de humo, café y diversas especias gracias a su paso por madera

Boca: expresivo, carnoso, puro achocolatado y persistente.



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

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.

Bodegas **Salzillo**



JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN