

HÍSPALIS ROUGE MONASTRELL

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE JUMILLA

Type de vin: Rouge jeune

Variété: Monastrell 100%.

% d'alcool: 14°



ÉLABORATION

Ce vin est obtenu grâce à des températures modérées d'environ 24°C. La macération dure environ 8 jours. Le vin qui en résulte est obtenu par pressurage par gravité, afin d'obtenir un maximum de fruité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vue: cerise, tons violets.

Nez: sensation initiale de fruits rouges (prune, myrtille), juteux et frais du raisin lui-même, accompagné d'élégantes nuances florales, de notes poivrées et de sous-bois.

Bouche: bouche ample et douce avec des tanins excellents et doux, qui s'ouvrent vers les notes fruitées de l'arôme.

Bodegas **Salzillo**


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

HÍSPALIS ROSÉ MONASTRELL

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE JUMILLA

Type de vin: Rosé jeune

Variété: Monastrell 100%

% d'alcool: 12,5°.



ÉLABORATION

Ce vin a été élaboré à partir d'une macération de quelques heures passant ensuite aux cuves de fermentation, celle-ci étant produite et développée à basse température.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vue: Jolie couleur rouge grenat très intense, avec de doux tons bleu-violet. Larme intense et abondante. Propre et lumineux.

Nez: arôme frais et agréable. Des notes fruitées suggérant les fruits rouges, à la fois aigres et sucrés (framboises et fraises), ainsi que d'autres fruits aux nuances tropicales comme la mangue. Des notes d'herbes fraîches.

Bouche: Elle présente une entrée fraîche, avec une acidité vive, équilibrée par un contenu alcoolique et glycérique remarquable qui permet d'atteindre une intensité gustative élevée. Délicat et enveloppant.

BodegasSalzillo


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

HÍSPALIS BLANC MACABEO

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE JUMILLA

Type de vin: Blanc jeune

Variété: Macabeo 100%.

% d'alcool: 12,5°.



ÉLABORATION

Ce vin a été élaboré à partir d'une macération de quelques heures. Ensuite, une séparation de la partie solide et du moût est produite sans aucune force extérieure, simplement par gravité, obtenant ainsi le moût de fleur ou de première qualité, en le soumettant à une fermentation à basse température.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vue: blanc verdâtre avec des tons de paille.

Nez: arômes floraux tels que le jasmin et les fruits tropicaux comme l'ananas et le pamplemousse.

Bouche: on trouve un excellent équilibre entre son acidité et une légère douceur de son alcool faisant de ce dernier un vin rond et équilibré.

Bodegas **Salzillo**


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZENIZATE CABERNET 4 MOIS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE JUMILLA

Type de vin: Chêne rouge

Variété: Cabernet Sauvignon 100%.

% d'alcool: 14,5°.



4 mois en fût



Fûts de chêne français



ÉLABORATION

Issu de vignes de plus de 20 ans plantées sur des treillis à flanc de coteau rocheux et sous un microclimat montagnard, ce fruit est soumis à une macération pré-fermentaire afin d'allonger le processus de macération. Le moût est obtenu par un pressurage modéré afin d'obtenir la meilleure qualité. Vieillesse en fûts de chêne français pendant 4 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vue: grenat intense avec un anneau légèrement terni dû à son passage évolutif dans le bois.

Nez: conserve les arômes primaires comme la framboise ou le litchi, accompagnés d'arômes tertiaires comme la vanille, le cuir ou des nuances grillées.

Bouche: veloutée, ronde et balsamique.

BodegasSalzillo


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BodegasSalzillo

ZENIZATE SYRAH 4 MOIS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE JUMILLA

Type de vin: Chêne rouge

Variété: Syrah 100%.

% d'alcool: 14,5°.



4 mois en fût



Fûts de chêne français



ÉLABORATION

Le Zenizate Syrah est fabriqué à partir de raisins âgés de près de vingt ans, sélectionnés et récoltés fin septembre dans un vignoble planté sur un treillis à flanc de coteau rocheux dans un microclimat de montagne. Dans des conditions aussi exigeantes, le résultat est un vin au bouquet intense mais complexe qui offre une gamme agréable d'arômes et de saveurs. Vieillessement en fûts de chêne français pendant 4 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vue: couleur cerise brillante avec des nuances sombres, reflets violets lumineux.

Nez: arômes de violettes, de cerises et d'épices diverses.

Bouche: elle est exubérante, avec des tanins exquis qui atteignent une splendide finale avec un long arrière-goût et un souvenir heureux.



BodegasSalzillo


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BodegasSalzillo

ZENIZATE MONASTRELL 4 MOIS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE JUMILLA

Type de vin: Chêne rouge

Variété: Monastrell 100%.

% d'alcool: 14,5°.



4 mois en fût



Fûts de chêne français

ÉLABORATION

Issu de vignes de près de 60 ans et à faible rendement qui transmettent au vin leur maturité et leur intensité, le Zenizate Monastrell est mis en macération pendant 10 jours à basse température. Le moût est obtenu en l'absence de forces de pression par gravité, afin d'assurer le meilleur traitement. Vieillessement en fûts de chêne français pendant 4 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vue: cerise intense avec des tons violets

Nez: arômes fruités et floraux, comme la rose, liés aux arômes laitiers.

Bouche: expressive, charnue, pure et persistante.

BodegasSalzillo



JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GÜERTANA SAUVIGNON BLANC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE JUMILLA

Type de vin: Vin blanc Crianza sur lie

Variété Sauvignon Blanc 100%.

% d'alcool: 12°.



ÉLABORATION

Les raisins ont été soumis à de courtes macérations de quelques heures à basse température, et après un soutirage ultérieur, un processus de fermentation sera effectué par des levures sélectionnées pendant 21 jours à environ 16 degrés. Le vin restera dans ses propres lies pendant 2 mois, ce qui lui confère une certaine complexité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vue: Jaune paille, propre et brillant, il est séduisant et élégant.

Nez: agrumes verts tels que le pamplemousse, les fruits exotiques et les fleurs blanches.

Bouche: elle est expressive, ample, avec une bonne persistance et une bonne acidité, ce qui la rend agréable et fraîche en bouche.



GÜERTANO MONASTRELL 4 MOIS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE JUMILLA

Type de vin: Chêne rouge

Variété: Monastrell 100%.

% d'alcool: 14,5°.



4 mois en fût



Fûts de chêne français



ÉLABORATION

Issu de vignes de près de 60 ans et à faible rendement qui transmettent au vin leur maturité et leur intensité, le Güertano est mis en macération pendant 15 jours à basse température. Le moût est obtenu en l'absence de forces de pression par gravité, afin d'assurer le meilleur traitement. Une fois la fermentation alcoolique terminée, elle est déposée dans des fûts neufs en chêne français avec une torrefaction unique où se déroulera la fermentation malolactique, qui durera environ 4 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vue: Cerise intense avec des tons violets.

Nez: arômes fruités et floraux, comme la rose, liés aux arômes laitiers.

Nuances de fumée, de café et d'épices diverses grâce à son passage dans le bois.

Bouche: expressive, charnue, pur chocolat et persistante.



Bodegas **Salzillo**


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MATIUS CRIANZA MONASTRELL 9 MOIS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE JUMILLA

Type de vin: Crianza rouge

Variété: Monastrell 100%.

% d'alcool: 14,5°.



9 mois en fût



Fûts de chêne français
et américain

ÉLABORATION

Les raisins proviennent de vignes de six ans d'âge de la variété Monastrell, situées dans la zone de plus haute altitude de l'AO Jumilla, sur des sols bruns calcaires, non exempts de matière organique, diminuant à plus grande profondeur. Tous ces aspects, combinés à une viticulture extensive, nous donnent des raisins avec une grande concentration d'arômes et de saveurs.

Ceux-ci sont vinifiés avec le plus grand soin associé à de nouvelles techniques de vinification: les raisins sont soumis à des processus de macération prononcés afin d'obtenir la plus grande richesse polyphénolique, Matius est déposé après la fermentation alcoolique dans des fûts de chêne français et américain où a lieu la fermentation malolactique, où il restera pendant environ neuf mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vue: rouge cerise avec des tons violets, avec un anneau séduisant.

Nez: il présente une grande diversité aromatique, mettant en valeur les arômes de fruits mûrs amalgamés à des tonalités épicées et fumées typiques de son séjour dans le bois.

Bouche: c'est un vin velouté, rond, équilibré et balsamique.

BodegasSalzillo


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CAMELOT DOUX MONASTRELL

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE JUMILLA

Type de vin: Vin rouge doux

Variété: Monastrell 100%.

% d'alcool: 15°



4 mois en fût



Fûts de chêne américain

ÉLABORATION

Des vignes de plus de 50 ans avec des rendements très faibles (moins d'un kilo par plante) et des raisins surmûris sur la vigne elle-même.

La macération va durer une quinzaine de jours à basse température, produisant un arrêt de fermentation dû à l'ajout d'alcool.

Le moût est obtenu grâce à un pressurage à basses pressions étant celui-ci déposé dans le le soutirage des fûts passant ensuite aux fûts pour l'approvisionnement de ses tannins.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vue: cerise intense

Nez: arômes de fruits surmûris tels que les prunes, les figues et les raisins secs accompagnés de terpènes boisés grâce à son passage dans le bois.

Bouche: équilibre entre les sucres et l'acidité d'où l'on obtient un vin exubérant et exquis avec un long trace et un heureux souvenir.

