

MATIUS CRIANZA СОРТ МОНАСТРЕЛЬ, ВЫДЕРЖКА 9 МЕСЯЦЕВ

НАИМЕНОВАНИЕ, КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ
ХУМИЛЬЯ

Тип вина: Красное выдержанное вино

Сорт винограда: 100 % Монастрель

% Крепости: 14,5°



9 месяцев в бочке



Бочка из французского и американского дуба

ИЗГОТОВЛЕНИЕ:

Полученное из винограда, собранного с шестидесятилетних виноградных лоз сорта Монастрель, высаженных в самом высоком месте апеласьона Хумилья, в богатой известью бурой почве, с примесью органических веществ, количество которых уменьшается с увеличением глубины.

Все эти аспекты в сочетании с развитым виноградарством, дарят нам виноград, насыщенный ароматами и вкусами. Ягоды превращаются в вино с величайшей осторожностью и с использованием новейших технологий в сфере виноделия: виноград проходит выраженные процессы мацерации, чтобы получить как можно более богатый выбор полифенолов, по завершении алкогольной ферментации Matius помещается в бочки из французского и американского дуба, где и проходит яблочно-молочную ферментацию. В этих бочках вино выдерживается в течение девяти месяцев.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет: черной черешни, с пурпурными оттенками и соблазнительными бликами.

Аромат: комплексный аромат, сотканный из множества нот, в котором выделяются ароматы спелых фруктов наряду с пряными и копчеными нотами, полученными в результате выдержки в деревянной бочке.

Вкус: бархатный, округлый, сбалансированный и бальзамический.

BodegasSalzillo


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN