

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

Robe: cerise intense

Nez: arômes de fruits surmûris tels que les prunes, les figes 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.

BodegasSalzillo



JUMILLA

CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN