



- Gold Medal, AWC Vienna
- Gold Medal, Berliner Wein Trophy
- Gold Medal, CWS Best Value
- Gold Medal, Periódico El País
- Gold Medal, Gilbert & Gaillard
- Gold Medal, Wine Align Canada
- Gold Medal, Mundus Vini
- Gold Medal, Akatavino Sumilleres
- Gold Medal, Mundus vini
- Gold Medal, Japan Awards
- Gold Medal, Wine Spectator
- Gold Medal, Gilbert & Gaillard
- Gold Medal, CWS Best Value
- Gold Medal, London Wine Competition
- Gold Medal, Mundus vini
- Gold Medal, Concours Mondial Bruxelles
- Gold Medal, AWC Vienna
- Gold Medal, 94 points Verema



CASA ROJO®

Machoman

MONASTRELL 2022



DATOS DE LA AÑADA

La añada 2022 en el Paraje de La Raja, brindó resultados excepcionales en las parcelas de monastrell, que mostraron un perfil de calidad sobresaliente gracias a las condiciones de la temporada; un inicio de primavera lluvioso permitió recargar los suelos y gracias a ello las plantas aguantaron muy bien el verano que fue extremadamente seco. A pesar de los retos climáticos, la monastrell alcanzó un equilibrio ideal de maduración, con una intensidad aromática y fresca que destacan en esta cosecha. Las altas temperaturas del verano favorecieron el desarrollo de notas frutales maduras y profundas.

PROCEDENCIA DE LA UVA

100% Monastrell que procede de viñedos propios con edades comprendidas entre los 10 y los 50 años, ubicados en el entorno de nuestra bodega, con una altitud que oscila entre los 450 y 700 metros, esto hace que la vendimia se alargue durante todo el mes de octubre.

CRianza EN BARRICA

Fermentación a temperatura controlada (24–26 °C) en depósitos de acero inoxidable para preservar la expresión varietal. Posterior crianza en barricas de roble francés durante 12 meses para aportar estructura, complejidad y elegancia, manteniendo el equilibrio del vino. Volumen de alcohol 15%.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso con reflejos púrpura, la nariz es fina y elegante con predominio de fruta negra madura: ciruela, cereza, mora, cassis y compota de frutos del bosque, acompañada de matices balsámicos y mentolados, con toques de regaliz, anís, tomillo, romero y especias que rodean nuestros viñedos. En boca es envolvente, estructurado, musculoso, de cuerpo lleno y taninos firmes, aportando gran longitud. Sabores de ciruela madura, mora negra, compota de frutos, fruta confitada y cuero fino. Fases especiadas con balsámicos, pimienta, hierbas mediterráneas y un toque de humo o tostado, que acentúan su complejidad. Fresco y mineral, con buena acidez que aporta tensión y elegancia mediterránea.