



188, E=321kJ/77kcal.
INGREDIENTES



R.E.Nº 30085 - MU - ES

CASA ROJO®

Natsu

MONASTRELL



VINO
ECOLÓGICO



AÑADA 2025

Marcada por un clima especialmente seco para la variedad Monastrell. Las escasas precipitaciones y las altas temperaturas estivales favorecieron una maduración temprana de este varietal principalmente, favoreciendo la formación de aromas frescos y florales. La vendimia adelantada a finales de agosto fue clave para mantener la acidez natural y evitar aromas de fruta sobremadura.

PROCEDENCIA DE LA UVA

100% Monastrell ecológica de nuestra parcela "La Rambla", situada al lado de la bodega. La cosecha se llevó a cabo manualmente en pequeñas cajas de 12kg.

ELABORACIÓN

Vendimiada realizada a finales de agosto para evitar la aparición de aromas de fruta sobremadura y potenciar los aromas tropicales, de frutas blancas y florales. La uva se introduce en nuestras cámaras frigoríficas durante 48 horas a una temperatura de -10°C, enfriándola al máximo sin llegar a congelar el mosto. Este proceso es clave para evitar la extracción de color durante el prensado sin despalillar, aplicando una presión justa para extraer solo el mosto, fermentando a baja temperatura durante unos 25 días. Finalizada la fermentación, el vino realiza una crianza sobre lías durante 4 meses. Volumen de alcohol 13,5%.

NOTAS DE CATA

Este Blanc de Noir elaborado con Monastrell destaca por su elegancia y frescura. A la vista, presenta un color amarillo pálido con reflejos acerados, que anticipa su carácter delicado. En nariz, se despliega un abanico aromático dominado por notas de flores blancas, frutas tropicales y un sutil toque mineral. En boca, es vibrante y equilibrado, con una acidez refrescante que se combina con una agradable untuosidad, fruto de su crianza sobre lías. Su final es largo y persistente, dejando una sensación limpia y llena de complejidad.