

CASA ROJO®

Viñas Bastardas

MONASTRELL, SYRAH Y GARNACHA

DATOS DE LA AÑADA

La añada 2023 en la ladera norte de la Sierra de la Pila se caracterizó por un clima seco y soleado, con una notable amplitud térmica entre el día y la noche. Un invierno suave facilitó una brotación temprana y equilibrada, seguido de una primavera cálida que favoreció una floración y cuajado óptimos. El prolongado y caluroso verano, atenuado por las frescas noches serranas, permitió una maduración lenta y uniforme, preservando la frescura y concentración de las uvas. Dando como resultado un vino potente y vibrante, donde el carácter mediterráneo se fusiona con frescura y elegancia.

PROCEDENCIA DE LA UVA

Uvas de la variedad Monastrell, Syrah y Garnacha procedentes de distintas parcelas de características excepcionales en cuanto a edad y terruño, seleccionadas, dirigidas y trabajadas durante años por nuestra familia y equipo técnico a lo largo y ancho del Altiplano de la Región de Murcia.

CRIANZA EN BARRICA

Fermentación maloláctica en foudres de madera de 11.000 litros, seguida de 12 meses de crianza en barricas de 500 litros. Volumen de alcohol 14,5%

NOTAS DE CATA

Se trata de un “red blend”, ensamblaje perfecto de tres variedades que se complementan muy bien entre si y aportan equilibrio y complejidad al vino. De color granate profundo con destellos rubí, reflejando su intensidad y esencia mediterránea. En nariz, ofrece una seductora combinación de ciruela negra, mora y hierbas silvestres. En boca, muestra un equilibrio perfecto entre potencia y frescura. La textura es sedosa, con taninos bien integrados y una acidez que realza su vivacidad. El final es largo y envolvente, con capas de fruta madura y una sutil mineralidad aportada por los suelos calizos. Un vino que refleja su terruño: salvaje, indómito y lleno de carácter.



100, E=343kJ/82kcal.
INGREDIENTES



R.E.Nº 30085 - MU - ES