

-Gold Medal, Mundus Vini
-Gold Medal, concours Mondial Bruxelles
-Gold Medal, 94 points Verema





CASA ROJO®

Minami 2

100ml, E=368kJ/88kcal.
INGREDIENTES

R.E.Nº 30085 - MU - ES

MONASTRELL, GARNACHA, SYRAH Y PETIT VERDOT

AÑADA 2021

La añada 2021 destaca por ser una añada seca, con un verano muy caluroso, dando lugar fechas de vendimia tempranas. Las uvas que componen este vino son de 2 variedades locales, Monastrell y Garnacha, cultivadas en el Valle de la Raja y se adaptan perfectamente a las exigencias climáticas de la zona, alcanzando excelentes maduraciones debido a su gran capacidad para resistir a la sequía, en el caso de la Garnacha, y a su ciclo vegetativo especialmente largo, además de su capacidad para resistir las adversidades por parte de la reina de la zona, la Monastrell, la última variedad en vendimiarse.

PROCEDENCIA DE LA UVA

Vino parcelario procedente de nuestra finca Minami, conjunto de parcelas que rodean la bodega en el Paraje de La Raja, Falda Noste del Paque Regional de la Sierra de La Pila, Altiplano de la Región de Murcia.

ELABORACIÓN

Ambas variedades se fermentan por separado en foudres de 11.000 litros y en depósitos de acero inoxidable de distinto tamaño. Posteriormente, se lleva a cabo la fermentación maloláctica en el mismo tipo de depósitos donde se realiza la alcohólica, además de un 30% del vino que la realiza en barricas nuevas de 500 litros de roble francés. Finalmente, se lleva a cabo una crianza de aproximadamente 12 meses en barricas nuevas y usadas de roble francés.
Volumen de alcohol 15%.

NOTAS DE CATA

Es un vino en el que destaca la intensidad en todos los aspectos. Posee un profundo color rojo con matices violáceos y capa media-alta. En la nariz es muy aromático, intenso, destacando la fruta roja y negra madura, complementada perfectamente por aromas balsámicos y especiados, junto con aportes de tostados, fruto de su paso por barrica.
En boca es elegante, con muy buen volumen y equilibrio.