



**GÉMINA**  
PREMIUM ORIGEN



**FINCA  
LA CABRA**  
EDICIÓN LIMITADA

**VINIFICACIÓN.**

De viñas en vaso, con tres o cuatro pulgares por cepa, según la tradición de la D.O.P. Jumilla. El rendimiento por cepa fue de apenas 800 gramos de uva

Monastrell. Se vendimió de forma manual en la primera semana de octubre, en cajas de 14 kilos.

Las uvas seleccionadas en bodega se sometieron a un suave estrujado. El encubado tuvo una duración aproximada de 15 días, en depósitos de acero inoxidable de 10.000 litros de capacidad.

Tras los trasiegos y la fermentación maloláctica, el vino reposó en depósito. Posteriormente se introdujo en barricas nuevas de roble francés, donde permaneció en la Sala Gémina, con temperatura y humedad controladas, durante 9 meses.

**EL TERROIR.**

Gémina Premium Origen nace en viñas de Monastrell de pie franco, se cría en barricas de roble francés y posee personalidad mediterránea y elegancia.

La selección de parcelas ha hecho posible identificar altas expresiones de la Monastrell de Jumilla, como esta botella de Finca La Cabra, cuyas cepas prefiloxéricas hunden sus raíces en suelos calizos acariciando la roca madre.

La Finca La Cabra se ubica a 650 metros de altitud, en el paraje de Dos Hermanas. 7 hectáreas de viñedo de Monastrell de pie franco de más de 30 años.

El suelo del viñedo es mayormente calizo, con presencia de arenas y materiales de origen marino, poco profundo y permeable, por lo que la tosca o roca madre, se encuentra próxima, facilitando que las cepas puedan impregnar de esa mineralidad al vino.

**MONASTRELL EN ESENCIA.**

Bajos rendimientos, pero de muy alta calidad, que se ve reflejada en unos vinos intensos, con gran estructura y cuerpo en boca y que logran su cénit en los vinos de Monastrell de pie franco: viñas que no se vieron afectadas por la plaga de la filoxera que arrasó el viñedo europeo en el siglo XIX. Monastrell 100% desde la raíz a la uva.

**NOTA DE CATA.**

Limpio y brillante, de elegantes tonos picota vivos. Buena intensidad aromática en una nariz en la que encontramos tipicidad geográfica bien definida, profundos aromas de fruta negra de óptima madurez, sobre un fondo tostado y especiado, matices minerales, de piedra gris y blanca. En copa la fase nasal crece y aporta sensaciones más definidas de especias, tostados y torrefactos, como el chocolate o el tabaco, y de hierbas de monte mediterráneo. Complejo y armonioso. En boca Gémina Finca La Cabra se muestra como un vino elegante, mediterráneo, potente. Capaz de ofrecer múltiples sensaciones. Franco, pues refuerza lo percibido en nariz.

Un vino con mucho cuerpo y textura sedosa, gracias a unos taninos maduros y pulidos. Agradable sensación retronasal de fruta en sazón y finas especias. Recuerdo mineral que le confiere personalidad y persistencia.

**ANALÍTICA.**

Grado alcohólico	pH	Acidez total	IPT
14%	3,68	5,4 g/l	58

bsi.bodegassanisidro @vinosbsi @bodegasbsi [www.bsi.es](http://www.bsi.es)



**FORMATOS.**



1.117 botellas

294 botellas





**VINIFICACIÓN.**

De viñas en vaso, con tres o cuatro pulgares por cepa, según la tradición de la D.O.P. Jumilla. El rendimiento por cepa fue de apenas 800 gramos de uva

Monastrell. Se vendimió de forma manual en la primera semana de octubre, en cajas de 14 kilos.

Las uvas seleccionadas en bodega se sometieron a un suave estrujado. El encubado tuvo una duración aproximada de 15 días, en depósitos de acero inoxidable de 10.000 litros de capacidad.

Tras los trasiegos y la fermentación maloláctica, el vino reposó en depósito. Posteriormente se introdujo en barricas nuevas de roble francés, donde permaneció en la Sala Gémina, con temperatura y humedad controladas, durante 9 meses.

**EL TERROIR.**

Gémina Premium Origen nace en viñas de Monastrell de pie franco, se cría en barricas de roble francés y posee personalidad mediterránea y elegancia.

La selección de parcelas ha hecho posible identificar altas expresiones de la Monastrell de Jumilla, como esta botella de Finca Los Tomillares cuyas cepas prefiloxéricas hunden sus raíces en suelos de origen aluvial.

La Finca Los Tomillares, a 622 metros de altitud, alberga 7 hectáreas de viñedo de Monastrell de pie franco de más de 50 años.

Las cepas hunden sus raíces en suelo franco limoso, formado a lo largo de los siglos por el arrastre de la lluvia y la erosión, depositando partículas muy finas de sedimentos que tienen como peculiaridad la alta concentración de minerales y una mayor capacidad de retención de las escasas precipitaciones.

**MONASTRELL EN ESENCIA.**

Bajos rendimientos, pero de muy alta calidad, que se ve reflejada en unos vinos intensos, con gran estructura y cuerpo en boca y que logran su cénit en los vinos de Monastrell de pie franco: viñas que no se vieron afectadas por la plaga de la filoxera que arrasó el viñedo europeo en el siglo XIX. Monastrell 100% desde la raíz a la uva.

**NOTA DE CATA.**

Gémina Finca Los Tomillares luce en copa de brillante color picota oscuro, intenso, con destellos azulados, denotando una gran carga polifenólica, característica de la variedad Monastrell. En nariz es muy expresivo y complejo, con seductores aromas de fruta negra de elevada maduración, en perfecto equilibrio con notas especiadas y tostadas, cacao, café y recuerdos balsámicos y de monte mediterráneo. Carácter mineral. En boca no oculta su potencia controlada, en un conjunto sabroso, con fruta madura y frescos balsámicos. Estructurado y con equilibrio. Taninos pulidos, con tacto. Largo y de grato recuerdo.



**FORMATOS.**



Grado alcohólico  
15%

pH  
3,67

Acidez total  
4,5 g/l

**ANALÍTICA.**  
IPT  
62

bsi.bodegassanisidro

@vinosbsi

@bodegasbsi

www.bsi.es





**GÉMINA**  
PREMIUM ORIGEN



**FINCA EL VOLCÁN**  
EDICIÓN LIMITADA

**VINIFICACIÓN.**

De viñas en vaso, con tres o cuatro pulgares por cepa, según la tradición de la D.O.P. Jumilla. El rendimiento por cepa fue de apenas 800 gramos de uva Monastrell. Se vendimió de forma manual en la primera semana de octubre, en cajas de 14 kilos.

Las uvas seleccionadas en bodega se sometieron a un suave estrujado. El encubado tuvo una duración aproximada de 15 días, en depósitos de acero inoxidable de 10.000 litros de capacidad.

Tras los trasiegos y la fermentación maloláctica, el vino reposó en depósito. Posteriormente se introdujo en barricas nuevas de roble francés, donde permaneció en la Sala Gémina, con temperatura y humedad controladas, durante 9 meses.

**EL TERROIR.**

Gémina Premium Origen nace en viñas de Monastrell de pie franco, se cría en barricas de roble francés y posee personalidad mediterránea y elegancia.

La selección de parcelas ha hecho posible identificar altas expresiones de la Monastrell de Jumilla, como esta botella de Finca El Volcán, cuyas cepas prefiloxéricas hunden sus raíces en suelos de origen volcánico.

La Finca El Volcán se ubica a 707 metros de altitud, en la falda del monumento natural El Volcán de Cancarix, en la Sierra de las Cabras. Apenas 20 hectáreas de viñedo viejo de Monastrell de pie franco.

Su microclima y la excepcional mineralidad del suelo volcánico dotan al vino de una gran personalidad. Cepas muy viejas, que ofrecen uvas pequeñas y rendimientos muy bajos, que garantizan la expresión varietal más acentuada de la Monastrell de máxima calidad.

**MONASTRELL EN ESENCIA.**

Bajos rendimientos, pero de muy alta calidad, que se ve reflejada en unos vinos intensos, con gran estructura y cuerpo en boca y que logran su cénit en los vinos de Monastrell de pie franco: viñas que no se vieron afectadas por la plaga de la filoxera que arrasó el viñedo europeo en el siglo XIX. Monastrell 100% desde la raíz a la uva.

**NOTA DE CATA.**

Vino limpio y brillante de elevada intensidad de un atractivo color rojo picota, muy vivo. En nariz muestra potencia aromática, de marcado carácter varietal de Monastrell mediterránea, con notas aromáticas de fruta negra madura, en una elegante combinación con los aromas terciarios de su noble crianza en roble francés, que se traducen en notas de chocolate, tostados y torrefactos muy marcados. De gran complejidad y múltiples matices minerales. Gémina Finca El Volcán en boca exhibe su personalidad intensa, sin renunciar a la elegancia, franco, sabroso y con estructura y textura sedosa. Fantástica persistencia y recuerdo frutal.



**FORMATOS.**



1.623 botellas

351 botellas



Grado alcohólico  
14,5%

pH  
3,64

Acidez total  
5,2 g/l

**ANALÍTICA.**  
IPT  
61

bsi.bodegassanisidro

@vinosbsi

@bodegasbsi

www.bsi.es