



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 de 15 días, en depósitos de acero inoxidable de 10.000 litros de capacidad.

Tras los trasiegos y la fermentación maloláctica, el vino se guardó en reposo 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. Se embotelló a finales de marzo de 2018.

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
15%	3,65	5,2 g/l	62



FORMATOS.

