



SABATACHA MONASTRELL

TIPO

Tinto Joven.

VARIEDAD

100% Monastrell.

ELABORACIÓN

Para la elaboración de Sabatacha Monastrell, se parte de uvas procedentes de viñas viejas de secano con una baja producción, que se seleccionan al llegar a la bodega, se encuba en depósitos de acero inoxidable. Durante la fase de maceración, sólo se realizan remontados, y tiene una duración de 6 días. En ese tiempo, se controla la temperatura de la maceración, y alcanza un máximo de 25°C. La temperatura durante la fase de fermentación oscila entre los 20º y los 22º. De esta manera se extraen los aromas de fruta de la uva. El vino se embotella pasados tres meses desde su elaboración.

CATA

Vino de color intenso con tonos morados, propios de la juventud del vino. Aroma ligeramente dulce a frutos rojos del bosque, como la frambuesa, la ciruela o la mora. En boca es suave, y con una acidez adecuada, persistente y muy agradable.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, pastas, legumbres, verduras, estofados de carne, embutidos, asados variados, quesos de corta curación, carnes blancas y rojas, parrilla, plancha... Ideal para disfrutarlo solo o con aperitivos.

CONSERVACION Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 15°C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

PREMIOS

Medalla de Bronce. "Certamen de Calidad Vinos D.O. Jumilla", 2010.

(Categoría tintos jóvenes de Monastrell)

Medalla de Oro. "Concurso Mundial de Bruxelles", 2013.

Medalla de Oro. "Berliner Wein Trophy", 2014

Medalla de Oro. "Berlines Wein Trophy", 2015

Medalla de Oro. "Berliner Wein Trophy 2017".