



**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

