



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