



La base de la filosofía BSI - D.O. JUMILLA

SABATACHA MONASTRELL ECOLÓGICO ORGANIC



TIPO

Tinto Joven elaborado con uvas ecológicas.

VARIEDAD

100% Monastrell.

ELABORACIÓN

Para la elaboración de Sabatacha Ecológico se parte de uvas de cultivo ecológico, solamente se usan en su cultivo y tratamiento productos naturales, como abonos de origen animal o azufre en polvo mineral natural.

La vendimia se realiza de forma manual y se seleccionan las uvas a la llegada a bodega, la elaboración se hace en una línea separada de los vinos convencionales, Se encuba en depósitos de acero inoxidable, donde la temperatura de la fase de maceración está controlada, en torno a 25°C, y dura unos cuatro días. Para el embotellado, sólo se destina el vino procedente del escurrido de los depósitos, que es el de mayor calidad. Durante todo el proceso de vinificación solamente se utilizan productos naturales. Siempre siguiendo las normas del Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia.

CATA

Vino de color rojo cereza muy atractivo de intensidad alta, aroma muy intenso a frutos rojos y bien maduros, dulce típico de la Monastrell. En boca es muy suave, con sabores ligeramente dulces, acidez discreta, poca astringencia y agradable sensación final.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, guisos, legumbres, pastas, ensaladas, estofados de carne, embutidos, asados variados, quesos de corta curación, carnes blancas y rojas, parrilla, plancha...

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 Plata. "International Wine Award of Biofach 2005"

Medalla de Plata. "Premios Baco 2007"

Medalla de Oro. "Berliner Wein Trophy 2010"

Medalla de Oro. "Berliner Wein Trophy 2015"

Medalla de Oro. "Portugal Wine Trophy 2016"

Medalla de Oro. "Berliner Wein Trophy 2018"