



## FINCA EL SERRANO MONASTRELL

VINO DE PARCELA  
D.O.P. ALICANTE

<b>Varietalidad de Uva</b>	<b>Año de Plantación</b>	<b>Superficie</b>	<b>Producción</b>
100% Monastrell	1980	5Ha	45 HI/Ha

### Área de Producción

Nuestra parcela Finca el Serrano, Denominación de Origen Protegida Alicante, que está situada en la costa Este española. Durante todo el año goza de un clima cálido y de la beneficiosa influencia del Mediterráneo. El clima presenta carácter continental en las zonas montañosas del interior.

### Suelo

Los suelos son calizos, y tienen por tanto una granulometría y textura especialmente aptos para el cultivo extremo de la vid. Son suelos muy pobres que favorecen la maduración organoléptica ideal para nuestro viñedo.

### Vinificación

Viticultura y elaboración con la menor intervención, intentado reflejar todo el potencial del terruño. La recolección se llevó a cabo el 04 de octubre de 2020. Fermentación a 25°C con la propia levadura de la superficie de su grano (hollejos) realizando suaves remontados. Tras 30 días de maceración se realizó el prensado. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable y posterior trasiego a foudres de roble francés para su envejecimiento durante 6 meses antes de su embotellado.

### Nota de Cata

<b>Color:</b>	Rojo intenso con tonos púrpura.
<b>Aroma:</b>	Aroma de intensidad alta, resaltando la fruta muy madura sobre un fondo de roble tostado de gran elegancia.
<b>Sabor:</b>	Carnosa, complejo, con paso de boca untuoso, taninos equilibrados y un final torrefacto.

<b>Añada</b>	<b>Graduación Alcohólica</b>	<b>PH</b>	<b>Acidez Total en Tartárico</b>
2020	14.5% vol.	3.5	5.1g/l

<b>Producción:</b>	9.978 botellas
<b>Capacidad:</b>	750ml
<b>Cierre:</b>	Corcho
<b>Cajas por pallet:</b>	80 cajas x 6 botellas x 1 Europalet
<b>Filas:</b>	5 filas x 16 cajas
<b>Peso bruto:</b>	720 Kg