

JUMILLA



BOTAS
Dirty Boots
DE
BARRO

~OLD VINE MONASTRELL~

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Variedad:- Monastrell

Región:- D.O Jumilla

Viñedos:- Viñas en vaso, pie franco con un edad media de 60 años.

Elaboración:- Vendimia manual.

Maceración en frío a 7°C durante 3 días. Fermentación en acero inoxidable a 27°C. 4 meses en barrica Francesa de 225l.

Notas de Cata:- Intenso cereza picota con reflejos violáceo. En la nariz, frutas rojas y negras maduras con notas balsámicos, tostados y mineralidad. En la boca es fresco, vivo, lleno, jugoso con buena estructura tánica y con un final largo.