

EL TELAR

100% Monastrell

El Telar, es un vino parcelario. Todas las uvas de la variedad Monastrell provienen de un mismo viñedo de más de 65 años de edad, con rendimientos por planta inferiores a un 1 Kg. Es un vino cláramente Mediterráneo, elaborado según los gustos personales de nuestros enólogos Marta y Andrés.

VINIFICACIÓN: Vendimia manual en pequeñas cajas de plástico, seguida de una estricta selección de racimo en bodega.

•**Monastrell:** maceración prefermentativa a baja temperatura, total maceración con pieles y pepitas durante 24 días. Fermentación maloláctica y 18 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés de 500 litros.

NOTAS DE CATA: De color cereza picota muy profundo, con ribete violáceo y elevada capa. Posee nariz intensa que recuerdan a frutas rojas y negras muy maduras. Con notas florales de violetas y matices balsámicos y minerales que juegan a entrelazarse con ciertos toques especiados y de bajo monte. De golosa entrada en boca, carnoso, con muy buena estructura y de inmensa complejidad. Posee un tanino redondo y maduro, una acidez equilibrada y un persistente final.

