

FINCA CASA BALAGUER

LA VIÑA DE COLÉN

100% Monastrell

Este vino ha sido elaborado con uvas de Monastrell plantadas en la parcela “La Viña de Colén”, un viñedo de más de 50 años plantado sobre pie franco en suelo arenoso.

VINIFICACIÓN: Vendimia en cajas de plástico de 15 kg. El 50% se mete directamente en pequeños depósitos de hormigón sin ser despalladas ni estrujadas. El 50% restante es despallado sin ser estrujado. Fermenta con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón sin adición de sulfuroso a temperatura ambiente con sus pieles y parte de raspón. Una vez termina la fermentación, es prensado ligeramente y permanece 5 meses en tinajas de barro y damajuanas de vidrio hasta que es embotellado directamente sin clarificar, sin filtrar y sin adición de sulfuroso.

NOTA DE CATA: De color cereza picota, con capa media y reflejos violáceos, que denotan su juventud. Frutas negras en nariz como moras y ciluelas con ciertos matices balsámicos y a hierbas aromáticas, como la salvia, lavanda, romero, tomillo. De entrada en boca sedosa, con volumen, pero a su vez siendo fresco y frutal, con un tanino directo y vertical. El vino es largo y con tensión y con la textura característica de su crianza en el barro. Tiene una muy buena acidez lo que permite mostrar la expresión más jugosa y fresca de la Monastrell en el sureste español.

