

MAJARAZÁN 2016

Monastrell, Pinot Noir, Syrah

Después de cinco años de paciente espera, nos apetecía mucho ensamblar la primera y limitadísima cosecha de Pinot Noir con la Monastrell de viejas cepas.



CONTEXTO

Zonas de producción: Valle del Aceniche e Inazares. Ambos al Noroeste de Murcia.

Zona de Elaboración: Inazares - en la propiedad - (Noroeste de Murcia)

Suelos:

(monastrell) Calcáreo de textura arcillosa. Profundo (pinot noir, syrah) Arcillo-calcáreo, aluvión, con presencia de arcilla y piedra en superficie. Superficial

Clima:

(monastrell) Mediterráneo con influencia continental (pinot noir, syrah) Continental seco, influencia de montaña

Altitud: 827m. y 1.373m.

VIÑA: Variedades

Monastrell: de secano conducido en vaso. Cultivo ecológico
Año de plantación: 1971

Pinot Noir, Syrah: en espaldera, cordón simple Royat. Cultivo ecológico
Año de plantación: 2011

VENDIMIA Y VINIFICACION

Ensamblaje: Monastrell 80%, Pinot Noir 10% y Syrah 10%
Crianza: en roble barrica de francés de 500 lt durante 8 meses
Embotellado 24 de Junio de 2017
Sin clarificación, Filtración ligera.

EDICION

1.202 botellas



www.vinazares.com

contacto@altodeinazares.com

tf: +34 620808106

*COLOR: Capa de notable color rojo, con reflejos purpuras
NARIZ: aromas de cerezas, frambuesas y grosellas. El Monastrell y el Pinot Noir aportan notas de flores azules, clavo y fruta. Equilibrio en primarios, secundarios persistentes y elegantes terciarios; delicados aroma a madera y especias.
BOCA: Vino con taninos redondos y fundidos. Encontramos múltiples frutos rojos y cereza carnosa, algo más madura que en nariz. Armonía entre una acidez imperceptible y taninos "medium rare" que crean un espacio jugoso, y le confieren una buena guarda. Boca potente, concentrada y estructurada. De final retronasal persistente.*