

EL VIÑEDO MÁS ALTO  DEL CONTINENTE EUROPEO



En Alto de Inazares elaboramos vinos sinceros, guiados por la sensación del momento.

Cada vino es una inspiración renovada, que se nutre cada añada de la paleta de aromas que nos brindas las distintas variedades.

En estos vinos podrás apreciar los matices que aportan la altitud de 1.373m., y una latitud muy cálida, a unas uvas originarias del norte de Europa.

Por pura coherencia, no encontrarás amaños que puedan alterar en estos vinos la expresión de un enclave tan extremo como inalterado.

Son vinos “río” que nunca serán lo mismo por muchas botellas que descorches.

Alto de INAZARES

MULATO 2016

Monastrell - Pinot Noir- Viognier

Esta es una visión fresca y atrevida del vino mediterráneo.

Este *coupage* de uvas tintas y blancas da pie a su nombre "Mulato", que nace de un musculoso tinto del valle y una fresca montañera.

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, viognier) Arcillo-calcáreo, aluvión, con presencia
de arcilla y piedra en superficie. Superficial

Clima:

(monastrell) Mediterráneo con influencia continental
(pinot noir, viognier) 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, Viognier: en espaldera, cordón simple Royat.
Cultivo ecológico

Año de plantación: 2011

VENDIMIA Y VINIFICACION

Coupage: Monastrell 2016 77%,
Pinot Noir 2017 13% y Viognier 2017 10%

Crianza: Monastrell 2016 en roble barrica
de francés de 500 lt durante 4 meses

Fecha de ensamblaje: 1 de Mayo de 2018

Embotellado: 11 de Junio de 2018

Sin clarificación

Filtración ligera.

EDICION

2.373 botellas

COLOR: capa media. Buena formación de lágrima. Color rojo picota con matiz azulado.

NARIZ: con notas de frutas maduras como la picota y la ciruela negra. A la agitación aparece balsámico con notas mentoladas, unidos a las notas minerales terrosas y al pedernal. También recuerdos de cuero, tabaco y hojarasca que lo dotan de complejidad

BOCA: En boca se muestra fresco, con tanino aterciopelado y recuerdos de mermelada de ciruela, guindas y cacao



www.vinazares.com

contacto@altodeinazares.com

tf: +34 620808106