

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.

Con cada descorche podrás disfrutar de un momento único en el que la frescura, lo mineral y la madurez fluyen de manera particular.

Familias
Prieto y Pina
y M.J Fernández

Alto de INAZARES

MONASTRELL 2018

100% Monastrell

Este es nuestro homenaje a la uva reina de Murcia. Es de ciclo tan largo que no se adaptaría a la cota de 1.373 m de nuestro viñedo. Por ello la cosechamos con el máximo esmero de una parcela situada a una cota 827 m. y la elaboramos y guardamos en condiciones de frío extremo que le aportan un afinamiento natural.



CONTEXTO

Zona de producción: Valle del Aceniche (Noroeste de Murcia)

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

Suelo: Calcáreo, textura arcillosa Profundo

Clima: Mediterráneo con influencia continental

Altitud: 827 m.

VIÑA

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

VENDIMIA Y VINIFICACION

Cosecha del 18 de octubre 2018

0,2 Kg/cepa

cajas de 12 kg

Maceración 16 días

F.A. con levadura neutra a temperatura inferior a 23°C

pigeage diario.

Fermentación Maloláctica

Crianza en inoxidable sobre lías finas durante 6 meses.

Sin clarificación

Filtración ligera.

EDICION

541 botellas



EL VIÑEDO MAS ALTO
DEL CONTINENTE EUROPEO

www.vinazares.com

contacto@altodeinazares.com

tf: +34 620808106

Es un vino limpio, directo, fresco y maduro, pese a la añada. Destaca la fruta roja y negra, donde aparecen tanto las bayas como la picota y la ciruela. Tonos lácteos, algún mentolado y fondo cremoso debido al trabajo de lía. En boca es goloso, complejo, redondo, con posgusto afrutado.

