

MULATO 2020



Monastrell - Viognier

Así es como interpretamos un Monastrell dinámico y festivo.

“Mulato” nace de un carnosos tinto del valle y una montañera blanca y altiva.

CONTEXTO

Zonas de producción: Inazares y Comarca del Noroeste de Murcia.

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

Suelos:

Monastrell: Calizo, pardo. Profundo.

Viognier: Arcillo-calcáreo, aluvión, con presencia de arcilla y piedra en superficie. Superficial.

Clima:

Monastrell: Mediterráneo con influencia continental.

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

Viognier: en espaldera, cordón simple Royat. Cultivo ecológico.

Año de plantación: 2011

VENDIMIA Y VINIFICACION

Vendimia:

Monastrell: 21-23 de septiembre 2020. Fermentación Alc. a temperatura inferior a 23°C.

Remontado suave diario. Crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable durante 9 meses.

Viognier: 11 de septiembre 2020. Maceración pelicular en frío durante 5 días.

Sin Fermentación Maloláctica.

Crianza en depósito de acero inoxidable durante 8 meses.

Ensamblaje: Monastrell 83%, 10% Syrah, 2% Pinot Noir, 5% Viognier.

Fecha de ensamblaje: 30 de junio 2021.

Filtración ligera (entre 3 y 5 micras).

EMBOTELLADO

Embotellado 26 y 30 de julio de 2021.

Grado alcohólico: 14% Vol.

Acidez total: 4,18 g/l. Acidez volátil: 0,40 g/l.

pH: 3,75

Sulfuroso Total: 63 mg/l.

EDICION

2.723 botellas

Este es nuestro gesto a la uva Monastrell con un toque de Viognier y notas de Pinot Noir y Syrah. Un vino fresco, vibrante, lleno de fruta, con paso en boca fácil y trago amable.



EL VIÑEDO MAS ALTO
DEL CONTINENTE EUROPEO

www.altodeinazares.com

contacto@altodeinazares.com

tf: +34 620808106