

LOS **3**

TERRITORIOS DE
MONASTRELL
DE LA REGIÓN DE MURCIA

EN **1** BO
TE
LLA

3 GENERACIONES
TERRITORIOS
MESES DE COUPAGE

EDICIÓN LIMITADA
1066 BOTELLAS
EN CAJAS DE 3 BOTELLAS





- **Nombre del Vino**
Tres Monastrells Madrid Romero
- Cosecha** | 2022
- Variedad** | Monastrell
- Crianza** | 12 meses en barrica de roble francés y 3 meses en ánfora de barro
- Región** | Noroeste Región de Murcia
- Altitud** | 750 a 1000 metros
- Grado Alcohólico** | 15 % vol
- Formato** | 75 cl

VIÑEDOS

Este vino se elabora con uva Monastrell proveniente de tres viñedos en tres zonas geográficas de la Región de Murcia que se encuentran entre los 750 y los más de 1000 metros de altitud. Son cepas en vaso de secano, de 35 a 80 años, que trabajamos con agricultura orgánica y en diferentes suelos: algunos son pobres en nutrientes, compuestos de piedra cubierta de losas de caliza con muy escasa precipitación, y otros más arcillosos y pedregosos.

VINIFICACIÓN

Según las zonas de procedencia, las uvas se cosechan manualmente desde finales de septiembre hasta mediados de octubre y se transportan en vehículos refrigerados. Las uvas obtenidas a partir de una doble selección, se pre-maceran en frío y en pequeños depósitos para aportar al vino más color, frescura y aromas frutales. Finalizada la fermentación alcohólica a 26°C, permanece 3 días junto con los hollejos, realizando suaves bazuqueos diarios para la extracción de taninos finos. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en los mismos depósitos de acero, plástico y ánfora de barro, con suaves bâtonnages para remover sus lías finas durante 3 meses y darle al vino más volumen y elegancia.

Tras esto, los vinos se trasiegan a las barricas de roble francés de 225 litros, en las que permanecerán 10 a 12 meses, según decisión de cata. Sigue una selección de las mejores barricas clasificadas por zonas, parcelas y toneleros, y se inicia un largo proceso de coupages para buscar el mejor equilibrio de los correctos porcentajes de cada uno de los vinos provenientes de las distintas regiones. Con el corte definido de nuestros Tres Monastrells, pasarán un periodo de tres a cuatro meses en ánfora de barro de 800 litros, consiguiendo un ensamblaje de los tres vinos, adquiriendo una tensión y aflorando la expresividad de cada una de las zonas, previamente a su embotellado, donde se redondeará, afinará y mostrará todo su potencial

NOTA DE CATA

Color violeta intenso con ribetes picota, aromas frutales a cereza, frutos rojos y ciruela. En segundo plano, aroma a vainilla y miel por el paso en madera y notas minerales por el paso en ánfora de barro. En boca es elegante y refinado, con taninos suaves y un paso goloso con un vivo final frutal a la vez de mineral y acidez equilibrada que lo hace muy agradable de beber.

Es fresco, complejo y singular gracias a la perfecta madurez alcanzada por las Monastrells provenientes de las diferentes zonas y parcelas, con sabores de zarzamoras e higos (de las cepas de clima mediterráneo) que suman matices de frutos rojos y fresas (de las cepas de clima atlántico) que lo hacen diferente.

Ideal para acompañar risottos, arroces, asados, carnes rojas, carnes de caza y verduras a la plancha.
Temperatura de servicio: 16 - 17°C.