

LOS 3

TERRITORIOS DE
MONASTRELL
DE LA REGIÓN DE MURCIA

EN 1 BOTE
TE
LLA

3 GENERATIONS
TERROIRS
MONTHS OF COUPAGE
LIMITED EDITION
1066 BOTTLES

IN BOXES
WITH 3 BOTTLES





- **NOMBRE**
Tres Monastrells Madrid Romero
- AÑADA** | 2024
- UVA** | Monastrell
- MADURACIÓN** | 12 meses en roble francés y 3 meses en ánfora de cerámica.
- REGIÓN** | IGP Región de Murcia
- ALTITUD** | 750 a 1000 metros
- GRADUACIÓN** | 15 % vol
- BOTELLA** | 75 cl

VIÑEDOS

Este vino se elabora con uvas Monastrell procedentes de tres viñedos en tres zonas geográficas de la Región de Murcia, situados entre 750 y más de 1000 metros sobre el nivel del mar. Se trata de viñas de secano, en vaso, de entre 35 y 80 años de edad, que cultivamos mediante agricultura ecológica en diferentes suelos: algunos pobres en nutrientes, compuestos de piedra cubierta de losas calizas con escasas lluvias, y otros más arcillosos y pedregosos.

ELABORACIÓN

Dependiendo de la zona de origen, la uva se cosecha manualmente desde finales de septiembre hasta mediados de octubre y se transporta en vehículos refrigerados. Las uvas, obtenidas mediante una doble selección, se premaceran en frío y pequeños depósitos para aportar al vino más color, frescura y aromas afrutados. Una vez finalizada la fermentación alcohólica a 26 °C, permanece durante 3 días junto con los hollejos, con suaves bazuqueos diarios para extraer los taninos finos. La fermentación maloláctica se realiza en los mismos depósitos de acero y ánforas de barro, con suaves batonages para remover sus lías finas durante 3 meses y aportar al vino más volumen y elegancia.

A continuación, los vinos se trasiegan a barricas de roble francés de 225 litros, donde permanecerán de 10 a 12 meses, según la decisión de cata. A continuación, se seleccionan las mejores barricas, clasificadas por zona y parcela, iniciando un largo proceso de ensamblaje para encontrar el equilibrio óptimo de los porcentajes adecuados de cada vino de las diferentes regiones. Con el coupage definido, pasarán de tres a cuatro meses en ánforas de barro de 800 litros, logrando un ensamblaje de los tres vinos, adquiriendo tensión y exaltando la expresividad de cada zona, antes del embotellado, donde se redondearán, afinarán y mostrarán todo su potencial.

CATA Y MARIDAJE

A la vista, color violeta intenso con ribetes rojo cereza, aromas frutales a cereza, frutos rojos y ciruela. En nariz, aromas a vainilla y miel procedentes de la crianza en madera y notas minerales de la crianza en ánfora de barro. En boca es elegante y refinado, con taninos suaves y un paso dulce con un final afrutado y vibrante, además de una acidez mineral y equilibrada que lo hace muy agradable de beber.

Es fresco, complejo y único gracias a la perfecta madurez alcanzada por las uvas Monastrell de diferentes zonas y parcelas, con sabores a moras e higos (de las cepas de clima mediterráneo) que añaden 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 parrilla.
Temperatura de servicio: 16-17 °C.



Finca Los Triviños, S/N | Carretera Los Infernos
30591 | Balsicas | Murcia | España
+34 611 04 33 52
www.bodegamadridromero.com info@bodegamadridromero.com





NAME OF THE WINE

Tres Monastrells Madrid Romero

HARVEST | 2024

GRAPE VARIETY | Monastrell

AGEING | 1 year in french oak barrels & 3 months in clay amphora

ZONE | IGP Región de Murcia

Altitud | 750 a 1000 metros

ALCOHOLIC GRADE | 15 % vol

BOTTLE | 75 cl

VINEYARDS

This wine is made from Monastrell grapes from three vineyards in three geographical areas of the Murcia Region, located between 750 and over 1000 metres above sea level. They are dry-land bush-trained vines, between 35 and 80 years old, which we cultivate using organic farming and in different soils: some are poor in nutrients, composed of stone covered with limestone slabs with very little rainfall, and others are more clayey and stony.

WINEMAKING

Depending on the area of origin, the grapes are harvested manually from late September to mid-October and transported in refrigerated vehicles. The grapes obtained from a double selection are pre-macerated in cold and small tanks to give the wine more colour, freshness and fruity aromas. Once the alcoholic fermentation is finished at 26°C, it remains for 3 days together with the skins, with gentle daily punching down to extract fine tannins. The malolactic fermentation takes place in the same steel, plastic and clay amphora tanks, with gentle bâtonnages to stir its fine lees for 3 months and give the wine more volume and elegance.

After this, the wines are racked into 225-litre French oak barrels, where they will remain for 10 to 12 months, depending on the tasting decision. This is followed by a selection of the best barrels classified by area, plot and cooper, and a long process of blending begins to find the best balance of the correct percentages of each of the wines from the different regions. With the defined blend of our Three Monastrells, they will spend a period of three to four months in 800-litre clay amphorae, achieving a blend of the three wines, acquiring tension and bringing out the expressiveness of each of the areas, prior to bottling, where they will be rounded, refined and show all their potential

TASTING & PAIRING

Intense violet colour with cherry red edges, fruity aromas of cherry, red fruits and plum. In the background, aromas of vanilla and honey from the aging in wood and mineral notes from the aging in clay amphora. On the palate it is elegant and refined, with soft tannins and a sweet mid palate with a lively fruity finish as well as mineral and balanced acidity that makes it very pleasant to drink.

It is fresh, complex and unique thanks to the perfect maturity achieved by the Monastrells from different areas and plots, with flavors of blackberries and figs (from the Mediterranean climate strains) that add nuances of red fruits and strawberries (from the Atlantic climate strains) that make it different.

Ideal to accompany risottos, rice, roasts, red meats, game meats and grilled vegetables.

Serving temperature: 16 - 17°C.



Finca Los Triviños, S/N | Carretera Los Infernos 
30591 | Balsicas | Murcia | España
+34 611 04 33 52 

www.bodegamadridromero.com info@bodegamadridromero.com

