

Jumenta 2017



LOCALIZACIÓN

Finca de producción:	Dominio de Casalta S.L.
Municipio:	Chinchilla de Montearagón
Región:	Albacete
D.O.P.:	Denominacion de Origen Almansa

ANÁLISIS

Alcohol:	14,50%
Acidez Total:	4,75
PH:	3,75

VITICULTURA

Variedades:	60% Merlot, 20% Syrah, 20% Garnacha Tintorera
Rendimiento:	60hl/ha
Vendimia:	Finales de septiembre

ELABORACIÓN

Maceración:	Temperatura controlada con tres remontados diarios
Tiempo de maceración:	10 días
Crianza:	6 meses
Tipo de barricas	Roble francés, tostado medio
Producción	20.000 botellas
Salida al mercado:	Primavera 2018

NOTA DE CATA

Rojo granate de capa media-alta limpio con lágrima densa. Nariz limpia de intensidad media alta. Aromas de fruta roja y negra, frambuesa y fresa con recuerdos de violetas y una madera fina que recuerda a grafito y a café. Vino seco con cuerpo alto, tanino medio-alto, redondeado por una gran estructura glicérica. Acidez media, alcohol medio. Final medio largo.