



Viñedos y Bodegas  
J. M. Martínez Verdú

Viñedos y Bodegas

**XENYSEL**

# Calzás

## Vino

Tinto Crianza

## Variedades de uva

100% Pie Franco Monastrell

## Características

Vino elaborado con uvas de la variedad Monastrell, recolectadas de viñedos viejos de pie franco, de la parcela de la cual toma este vino su nombre "Las Calzás" a 850 mts de altitud.

Vino de color cereza picota intenso con matices violáceos, complejo y bien estructurado, aromas a frutas maduras, torrefactos y notas ahumadas, taninos nobles de fruta muy madura que muestran su potencial en botella.

## Elaboración y crianza

Tras el despalillado de las uvas el proceso vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 15 días con una temperatura máxima de 26°C.

Una vez terminado el proceso de maceración-fermentación este vino envejece en barricas nuevas de roble francés y americano para la realización de la fermentación maloláctica, permaneciendo en bodega durante 12 meses.

## Denominación de Origen

Jumilla



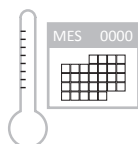
Grado Alcohólico	14,5% alc./vol.
pH	Informativo 3-4
Acidez Total	Informativo 5+0,5 g/l
Acidez Volátil	0,30-1 g/l
Sulfuroso Total	<175 mg/l



Europalet	
Caja	6 botellas
Cajas por planta	12
Alturas	5
Bot/palet	360



Botella	Bordelesa Ancienne 750 ml
Corcho	Calzás Natural
Cápsula	Calzás Estaño 63 mm
Etiqueta delantera	Calzás Pie Franco
Contraetiqueta	Calzás Valle Hoya Torres c/añada
Tirilla Consejo Regulador	CRDO Jumilla



La temperatura de almacenamiento óptima está entre 14 y 18°C. Es fundamental que el corcho permanezca húmedo, por lo que es necesario que esté en contacto con el vino, de ahí, la necesidad de que el vino se almacene en posición horizontal.  
Consumo preferente 4 años.

