



Viñedos y Bodegas

XENYSEL

Viñedos y Bodegas
J. M. Martínez Verdú

CALZÁS

Monastrell Pie Franco

Vino

Tinto Crianza ecologico

Variedades de uva

100% Pie Franco Monastrell

Características

La Finca de las Calzás se trata de un viñedo situado a 850 mts de altura, calzado con muros de piedra para corregir su desnivel. Uvas de Pie Franco seleccionadas de una única finca.

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 madera nueva de roble francés para la realización de la fermentación maloláctica.

Denominación de Origen

Jumilla



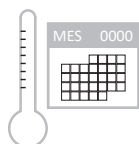
Grado Alcohólico	15,5% alc./vol.
pH	Informativo 3-4
Acidez Total	Informativo 5+0,5 g/l
Acidez Volátil	0,30-1 g/l
Sulfuroso Total	<175 mg/l



Europalet	
Caja	6 botellas
Cajas por planta	12
Alturas	8
Bot/palet	576



Botella	Borgoña Cépage Cete 750 ml
Corcho	Natural clase A
Cápsula	Complejo Xenysel negra
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.

