

TALLAMAR ARCOS MONASTRELL 2022



Terroir:

Paraje: Tolomó alto. Sierra de Crevillent. DOP Alicante.

Variedad: Arcos 50% Monastrell 50%

Suelo: Gravas calcáreas, toscas y arenas mayoritariamente. Suelos jurásicos.

Orientación: Noreste. Altitud: 350 msnm.

Cultivo: Ecológico certificado. Viñedo plantado en el 2019.

Elaboración:

Vendimia: Tercera semana de septiembre. Vendimia manual en cajas de 15 kg.

Vinificación: Arcos y Monastrell vendimiados el mismo día. Despalillado. Fermentación a temperatura controlada y macerado 5 días con remontados suaves. Prensado suave y trasiego a las barricas con sus lias. Crianza 3 meses roble francés usado. Embotellado en enero 2023. Estabilizado con frío y filtrado. Sulfitado antes de embotellar.

Vino:

Visual: Rojo rubí con matices rojizos. Limpio y brillante.

Nariz: Frutos negros, compota de frambuesa y notas especiadas (pimienta negra, balsámico).

Boca: Entrada suave y fresco. Con amargos marcados que se tornan agradables dando un posgusto largo. Equilibrado y ligero.

- **Alcohol:** 13.08
- **Ph:** 3.5
- **Acidez total:** 5.1

Peñin: 89