

# TALLAMAR MONASTRELL SYRAH CABERNET FRANC 2022



## ***Terroir:***

**Paraje:** Tolomó alto. Sierra de Crevillent. Vinalopó Mitjà. DOP Alicante.

**Varietal:** Monastrell 70% Syrah 15% Cabernet Franc 15%

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

**Orientación:** Noreste. Altitud: 350 msnm.

**Cultivo:** Ecológico certificado. Viñedo plantado en el 2019.

## **Elaboración:**

**Vendimia:** Primera y tercera semana de septiembre. Vendimia manual en cajas de 15 kg.

**Vinificación:** Syrah y Cabernet Franc vendimiados diferentes días que el Monastrell buscando el momento óptimo de maduración de las uvas en cada variedad. Diferentes fermentaciones/maceraciones. Fermentación a temperatura controlada. Prensado suave y trasiego a las barricas con sus lias. Crianza 12 meses roble francés usado. Embotellado en enero 2024. Estabilizado con frío y filtrado. Sulfitado antes de embotellar.

## **Vino:**

**Visual:** Color cereza con un ribete rubí intenso. Limpio y brillante.

**Nariz:** Fruta madura, especias y notas balsámicas.

**Boca:** Equilibrado y sabroso en boca con mucho cuerpo. De final largo.

- **Alcohol:** 14.15
- **Ph:** 3.65
- **Acidez total:** 5.45