

# BRUMA

del estrecho de marín

## parcela MANDILES




**Mandiles es sin duda el viñedo protagonista del Estrecho de Marín, en el sur de la DOP Jumilla, es como el anciano sabio que sabe sortear cualquier situación que se le presente en la vida.**

Cuando se plantó, hace 65 años, se hizo con la codaura mirando al norte, **para que las raíces tuvieran siempre la sombra**

**de sus propios sarmientos y pudiera así sobrevivir a tantos años escasos de humedad.**

Hundiendo sus raíces para sacar humedad de lo más profundo y sobreviviendo a pedriscos, plagas y malas prácticas. Así es Mandiles, un vino con carácter, pero **delicado, fresco, mineral, con mucha armonía en boca.**

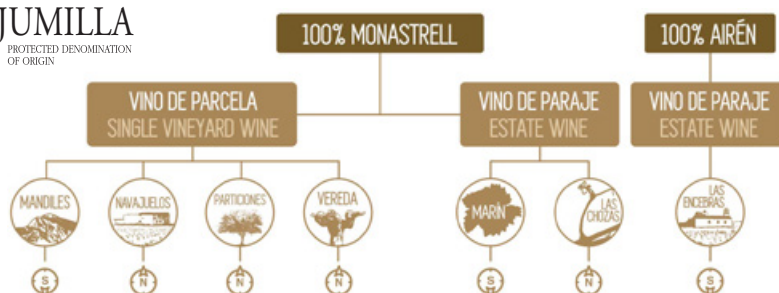
 DOP Jumilla

 14,5% Vol

### LA COLECCIÓN

Proyecto personal de Elena Pacheco e Isio Ramos que nace de la ilusión por hacer **vinos 100% Monastrell de diferentes parajes o parcelas de la DOP Jumilla** dejando que cada uno se exprese **en función de su microclima, suelo, localización y edad del viñedo**, mediante métodos de cultivo y elaboración aprendidos de los agricultores de la zona.

 **JUMILLA**  
PROTECTED DENOMINATION OF ORIGIN



CARACTERÍSTICAS	
Bodega	Viña Elena
Marca	Bruma del Estrecho de Marín / <b>Parcela Mandiles</b>
DO	Jumilla
Tipo	Tinto con crianza en tinas de 5000 litros
Año	2016
Variedad	100% Monastrell
Grado	14,5% vol.
Producción	3.500 botellas

VIÑEDO	
Nombre	Mandiles (sur de la DOP Jumilla)
Descripción	Pie franco plantado con la codaura mirando hacia el norte para que las raíces tuvieran siempre la sombra de sus sarmientos
Altitud	359 m
Edad	66 años
Suelo	Dentro de la misma parcela tenemos varios suelos, puesto que está en ladera, la parte más alta es arenosa y en la parte más baja se ha depositado piedra caliza y es más pedregoso
Clima	Mediterráneo seco
Precipitación anual	263 lt/m <sup>2</sup> en 2016
Rendimiento	2.300 kg/ha

ELABORACIÓN	
Vendimia	Manual, en cajas de 10 kg. Septiembre de 2016
Vinificación	Fermenta en tina de madera de 5.000l de roble con una maceración de 12 días, posteriormente se prensa y permanece en dicha tina 10 meses
Embotellado	10 de agosto de 2017

CATA	
Temperatura de consumo	15°-18°C
Color	Púrpura intenso
Aroma	Complejo, fruta roja, cedro, cacao en polvo, con toques balsámicos
Sabor	Equilibrada acidez, buena carga frutal, regaliz, clavo, muy persistente
Maridaje	Gazpacho jumillano, estofados, cochinillo asado

# BRUMA

del estrecho de marín



**Contacto:**  
info@brumadelestrecho.com  
T. +34 968 78 13 40

