


# BRUMA

del estrecho de marín

## PARAJE MARÍN



 DOP Jumilla

 14,5% Vol

El paraje llamado Estrecho de Marín, donde está localizada nuestra bodega, es un valle creado por el acercamiento de la montañas Rajica de Enmedio al este y Solana Sopalmo al oeste. **Es la zona más cálida y seca de la DOP Jumilla**, donde trabajamos por conseguir **uvas equilibradas y frescas, huyendo del eterno concepto de sobremadurez.**

Los viñedos están en ambas laderas del valle, **las parcelas del este, más sombrías, aportan**

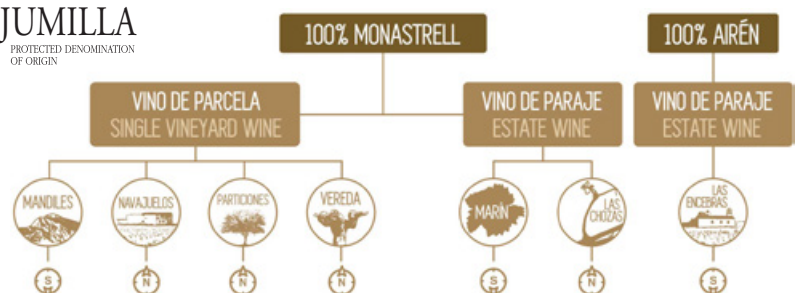
**frescura, mineralidad y elegancia, las del oeste, con mayor número de horas de sol, aportan la madurez y calidez propias de la variedad Monastrell.**

**Plantaciones en vaso** con marcos tradicionales de 2,80 x 2,80 m. **Suelo muy pedregoso y permeable**, que permite **mantener la poca humedad existente.** En su mayoría son suelos profundos donde **las raíces se hunden y pueden sobrevivir así a situaciones extremas de sequía.**



### 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.





<b>CARACTERÍSTICAS</b>	
Bodega	Viña Elena
Marca	Bruma del Estrecho de Marín / <b>Paraje Marín</b>
DO	Jumilla
Tipo	Tinto joven
Año	2016
Variedad	100% Monastrell
Grado	14,5% vol.
Producción	26.000 botellas

<b>VIÑEDO</b>	
Nombre	Viñedos del Paraje Estrecho de Marín (sur de la DOP Jumilla)
Descripción	Plantaciones en vaso con marcos tradicionales de 2,80 x 2,80 m
Altitud	400 m (promedio)
Edad	26 años (promedio)
Suelo	Calizo semiárido. Muy pedregoso y permeable
Clima	Mediterráneo seco
Precipitación anual	250 lt/m <sup>2</sup> en 2016
Rendimiento	3.800 kg/ha

<b>ELABORACIÓN</b>	
Vendimia	Manual, realizada a mediados de septiembre de 2016
Vinificación	En depósito de hormigón durante 7 meses
Embotellado	Se embotelló sin clarificar en abril de 2017

<b>CATA</b>	
Temperatura de consumo	15°-18°C
Color	Púrpura, de intensidad media.
Aroma	Expresivo, floral, frutas negras (zarzamora y grosella) con un fondo de herbario (hinojo) y final lácteo
Sabor	Acidez y alcohol equilibrados, tanino pulido, sabroso, con un final persistente.

# BRUMA

del estrecho de marín



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

  
**Viña Elena**  
BODEGAS