

BRUMA

del estrecho de marín

parcela VEREDA




Esta parcela **se llama Vereda porque justo por un lateral de la viña pasaba una antigua vereda por donde se hacía la trashumancia de los toros**, entre una viña y otra hay una separación importante, que lógicamente hoy en día no se utiliza.

La peculiaridad de esta parcela es que **tiene, de forma muy evidente, dos tipos de suelo**, una

especie de ladera con una **arena blanca, calcárea y pobre que aporta salinidad al vino** y al final de la ladera unos depósitos de **tierra un poco más arcillosa y mucho más fresca**.

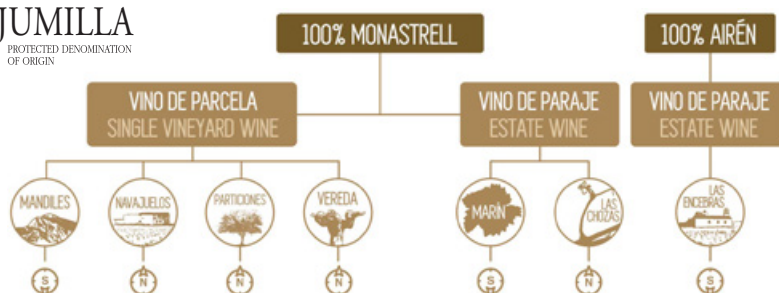
El vino tiene **matices de frutas muy agradables, buena acidez enmascarada con mucha salinidad** que se nota en boca.

 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.



CARACTERÍSTICAS	
Bodega	Viña Elena
Marca	Bruma del Estrecho de Marín / Parcela Vereda
DO	Jumilla
Tipo	Tinto con crianza en barrica
Año	2015
Variedad	100% Monastrell
Grado	14,5% vol.
Producción	12.100 botellas

VIÑEDO	
Nombre	Vereda (norte de la DOP Jumilla)
Descripción	Pie franco
Altitud	652 m
Edad	42 años
Suelo	Esta parcela tiene de forma evidente dos tipos de suelo: una especie de ladera con arena blanca, calcárea y pobre que le aporta salinidad y al final de la ladera unos depósitos de tierra arcillosa mucho más fresca
Clima	Clima mediterráneo pero con carácter continental de gran amplitud térmica.
Precipitación anual	358 lt/m ² en 2015
Rendimiento	2.800 kg/ha

ELABORACIÓN	
Vendimia	Manual. Septiembre de 2015
Vinificación	Vinificación en depósito de acero inoxidable de 20.000 lts a 25°C durante 10 días, con levaduras autóctonas y dosis bajas de sulfuroso. Ha envejecido en barrica de segundo año durante 7 meses
Embotellado	28 de julio de 2016

CATA	
Temperatura de consumo	15°-18°C
Color	Cereza con ribete granate
Aroma	Terroso y muy frutal
Sabor	Buena acidez, salino
Maridaje	Pato, carne de venado

BRUMA

del estrecho de marín



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

