

# BRUMA

del estrecho de marín

## PARAJE MARÍN



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.**

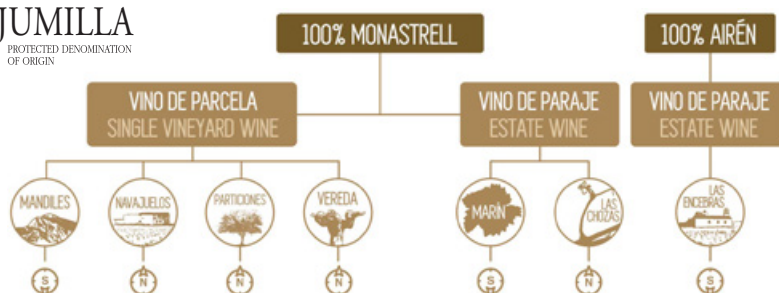


 DOP Jumilla

 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 / <b>Paraje Marín</b>
DO	Jumilla
Tipo	Tinto joven
Año	2017
Variedad	100% Monastrell
Grado	14,5% vol.
Producción	21.746 botellas

VIÑEDO	
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	27 años (promedio)
Suelo	Calizo semiárido. Muy pedregoso y permeable
Clima	Mediterráneo seco
Precipitación anual	225 lt/m <sup>2</sup> en 2017

ELABORACIÓN	
Vendimia	Manual, realizada a principios de septiembre de 2017
Vinificación	En depósito de hormigón durante 8 meses
Embotellado	Se embotelló sin clarificar en junio de 2018

NOTA DE CATA	
Temperatura de consumo	15°-18°C
Color	Rubí, de intensidad media
Aroma	Muy expresivo, árbol en flor, fruta negra (cereza), hierba seca (heno), masa de pan
Sabor	Acidez media, alcohol equilibrado, con un tanino pulido, fruta negra, seguido de piedra mojada, y un final persistente

# BRUMA

del estrecho de marín



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

  
**Viña Elena**  
BODEGAS