

BRUMA

del estrecho de marín

PARAJE LAS ENCEBRAS



Siguiendo con el objetivo de homenajear y **poner en valor la variedad autóctona de Jumilla**, surge la idea de elaborar un **vino blanco de uva Airén, típica de la zona.**

Denostada actualmente, la Airén fue muy valorada hace 50 años por su productividad. **Con un ciclo vegetativo largo, es capaz de aguantar el calor y la poca lluvia** que recibe en esta zona del sur de la DO. Hoy en día es una variedad en peligro de extinción

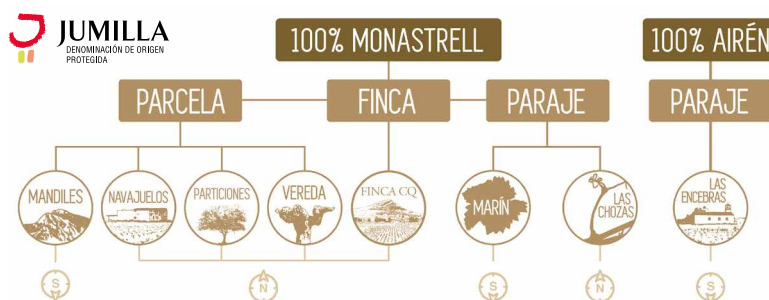
en Jumilla y el poco **viñedo que queda es muy viejo**, como el de este vino, que tiene 37 años.

Está plantada en suelo arenoso, que le aporta un poco más de frescura a la fruta y, aunque es muy neutra y con poca expresión aromática, **en boca es cálida, con tonos dorados.**

Hemos decidido hacer una elaboración diferente para **extraer su potencial y sacar lo mejor de ella: su expresividad oculta.**

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.



BRUMA

del estrecho de marín



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


Viña Elena
BODEGAS



CARACTERÍSTICAS	
Bodega	Viña Elena
Marca	Bruma del Estrecho de Marín / Paraje Las Encebras
DO	Jumilla
Estilo	Maceración con pieles y crianza biológica
Año	2020
Variedad	Airén 100%
Grado	13 % vol.
Producción	998 botellas

VIÑEDO	
Nombre	Combinación de diferentes parcelas, todas cercanas al caserío de Las Encebras, subzona sur de la DOP Jumilla.
Descripción	Viñedos en vaso de secano. Densidad de plantación baja (entre 1.400-1.600 cepas por hectárea).
Altitud	380 - 400 m.s.n.m.
Edad	Viñedos plantados entre 1980 - 1985
Suelo	Arenoso
Clima	Mediterráneo
Precipitación anual	390 mm en 2020

ELABORACIÓN	
Recolección	Septiembre de 2020, vendimia manual.
Vinificación	Fermentación alcohólica en depósito de acero inox. a temperatura controlada de 14-16 °C con levaduras autóctonas. Maceración con las pieles y algo de raspón durante 5-7 días. Posteriormente, crianza biológica en damajuanas de 20 l durante 10 meses. Solamente filtración por placas y amicróbica (1-µm).
Fecha de embotellado	Junio de 2021

NOTA DE CATA	
Temperatura de consumo	10°-12° C
Color	Naranja
Nariz	Nariz atractiva y muy mediterránea. Notas a hinojo, romero y tomillo.
Paladar	En boca, tenemos un vino fresco, vibrante, mineral y sabroso. Una Airén con carácter y a su vez delicada.
Maridaje	Es un vino ideal para tapear con hueva de mújol, mojama de atún, almendras, etc... También marida muy bien con comidas ligeras como ensaladas, mariscos y pescados.