

BRUMA

del estrecho de marín

FINCA CQ



Finca CQ son las iniciales de **Casa Quemada**, está situada en el llamado Término Arriba de Jumilla, a 700 m de altitud. Protegido por la umbría de la sierra de la Cingla al este y por la Peña Rubia al norte, es **un valle heterogéneo en cuanto a tipos de suelos y orientaciones, donde crecen y envejecen 47 hectáreas de uva Monastrell de una media de 34 años.**

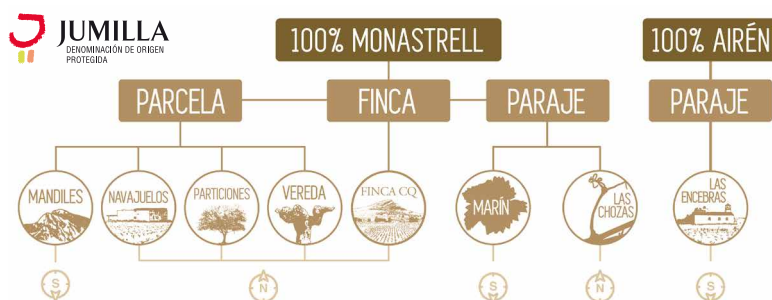
Llevamos 7 años haciendo un importante **trabajo de recuperación del viñedo.** De cada unidad geográfica identificada en la Finca hicimos **5 calicatas para identificar textura y composición del suelo e intensidad de radiación solar.** Encontramos suelos desde arenosos,

profundos, con materia orgánica y poca caliza activa a suelos más robustos, arcillosos con margas verdes y otros arenosos con conglomerados calizos. Tenemos también zonas con pendiente, por lo tanto poca retención de agua, y otras zonas en los márgenes de la rambla de la Cingla donde hay depósitos de sedimentos y suelos profundos con mayor retención de agua.

Este vino es el resultado de una combinación de diferentes parcelas que conforman la Finca Casa Quemada, la mayoría de ellas con **orientación norte** y **distintos tipos de suelo** (calcáreos, férricos y margas) **y texturas** (arcillosas, arenosas y pedregosas).

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 Finca CQ
D.O.P.	Jumilla
Estilo	Tinto con madera
Año	2022
Variedad	Monastrell 100%
Grado alcohólico	14,5 % vol.
Producción	10.226 botellas

VIÑEDO	
Nombre	Finca CQ (Casa Quemada). Situada en la umbría de la Sierra de la Cingla. Coordenadas GPS: 38°33'18.4"N 1°19'26.2"W
Descripción	Viñedo en vaso de secano. Densidad de plantación baja: marco de 2,7 x 2,7 m. La columna vertebral de este vino son dos parcelas con suelos y orientaciones diferentes, con una concentración de calizas por encima del 30% en ambas parcelas.
Altitud	Entre 650 - 730 msnm.
Edad	Año aproximado de plantación 1981.
Suelo	Dos tipos de suelo: una parcela con suelo arenoso y profundo, situado al final de una ladera donde hay retención de agua, en ella podemos encontrar multitud de raíces de diferentes tamaños a 1,50 m de profundidad y a 1,20 m tenemos horizontes calcáreos. El comportamiento de esta viña con este suelo es vigoroso, produciendo bayas grandes con más dilución. La otra parcela es de suelo franco arenoso con mucha piedra caliza, suelo bastante pobre donde las raíces solo profundizan hasta los 70 cm y donde encontramos un horizonte calcáreo. En esta parcela hay más concentración y estructura que en la otra. Al final son dos estilos de fruta que se complementan, por un lado vinos fluidos, ligeros y por otro lado vino más concentrado y estructurado.
Clima	Mediterráneo
Precipitación anual	235 lt/m ² en 2022

ELABORACIÓN	
Vendimia	Manual, realizada en septiembre de 2022
Vinificación	Fermentación alcohólica en acero inoxidable, levaduras autóctonas, temperatura de fermentación 24-26 °C. Fermentación maloláctica y envejecimiento en barrica de 500 l. de roble francés y en depósitos de hormigón. Tiempo de crianza: 7 meses. Solamente filtración por placas (1-µm).
Embotellado	Se embotelló sin clarificar en mayo de 2023

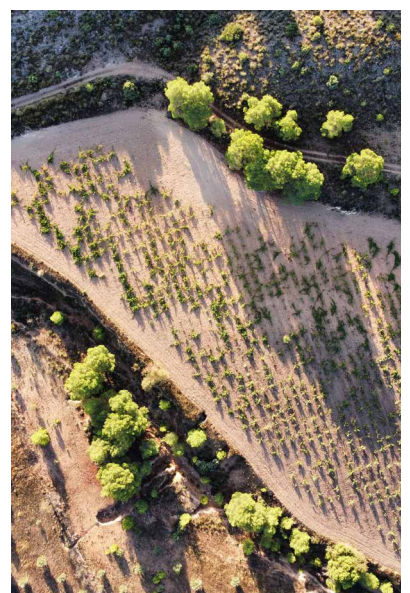
NOTA DE CATA	
Temperatura consumo	15°-18° C
Color	Intensidad media, color carmín.
Nariz	Nariz fragante donde predomina la fruta roja, especias y notas piedra caliza.
Paladar	Una boca con mucho equilibrio, fresca y fluidez. Una Monastrell marcada por la finura, delicadeza y agilidad.
Maridaje	Es un vino bastante versátil, puede maridar tanto con carnes, como con platos de pescados que vayan acompañados con cualquier tipo de salsa, y por supuesto, un vino ideal para tapear y acompañar comidas informales.

BRUMA

del estrecho de marín



Tipos de suelo: calicatas de distintas zonas de la finca



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


Viña Elena
BODEGAS