

BRUMA

del estrecho de marín

PARAJE LAS CHOZAS



Curiosamente este vino, que procede de **viñedos de pie franco de entre 35 y 50 años**, es el vino con **estilo más moderno de la gama Bruma**.

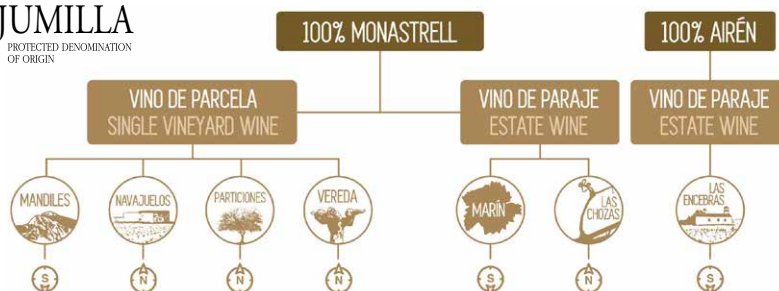
Los viñedos están **situados en el norte de la DOP Jumilla**, en el término municipal de Tobarra, con **suelos frescos y una amplitud térmica** que nos permi-

te obtener vinos estructurados pero con taninos muy amables.

Los suelos poseen la particularidad de tener unas zonas donde se ha depositado **mucha piedra y es muy calizo y pedregoso, y otras zonas más arenosas** que le aportan matices frescos y elegantes al vino.

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 Paraje Las Chozas
D.O.P.	Jumilla
Estilo	Tinto con madera
Año	2018
Producción	12.602 botellas

Variedad	100% Monastrell
Alcohol	13,0 % vol.
Acidez total	5 g/l
Azúcares totales	2,7 g/l
ph	3,64
Sulfuroso total	52 mg/l

VIÑEDO	
Nombre	Viñedos procedente de Paraje Las Chozas, localizado en el municipio de Tobarra, parte norte de la D.O.P. Jumilla.
Descripción	Viñedos en vaso de pie franco en secano. Poda corta a pulgares.
Altitud	650 m
Edad	De entre 35 a 50 años
Suelo	Combinación de suelos frescos con zonas donde se ha depositado mucha piedra y es muy calizo con otras zonas más arenosas
Clima	Clima mediterráneo pero con carácter continental de gran amplitud térmica
Precipitación anual	261 lt/m ² en 2018

ELABORACIÓN	
Vendimia	Manual. A mediados de septiembre de 2018
Crianza	Elaborado en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada 24-26°C con levaduras autóctonas. Crianza en frudre de roble francés de 5.000 lt. durante 6 meses. Solamente filtración por placas y amicróbica.
Embotellado	Junio de 2019

NOTA DE CATA	
Temperatura de consumo	16 °C-18 °C
Color	Intensidad media, color rubí.
Nariz	Intensidad media-alta, balsámico, jovial, mineral con notas a fruta roja y cacao.
Paladar	Fino, elegante, mineral, afilado y fresco, con buena tensión y estructura.
Maridaje	Excelente vino para arroces y tapas. También acompaña cualquier tipo de pasta, ensalada y pescado, por ejemplo salmón a la plancha.

BRUMA

del estrecho de marín



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

