

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**

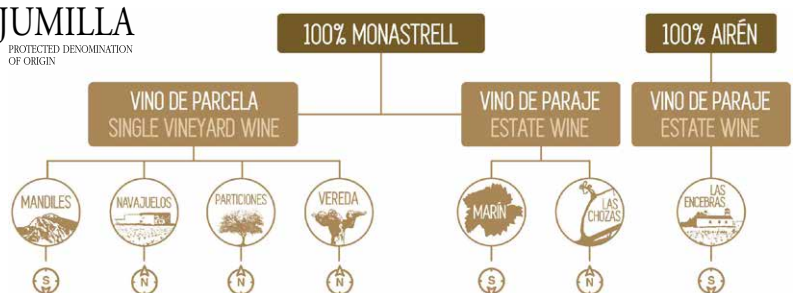
frescura, mineralidad y elegancia, las del oeste, con mayor número de horas de sol, aportan la madurez y calidez propias de la variedad Monastrell.

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.**



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 Marín
D.O.P.	Jumilla
Estilo	Tinto joven
Año	2018
Producción	18.607 botellas

Variedad	100% Monastrell
Alcohol	13,5%
Acidez total	5,3 g/L
Azúcares totales	2,97 g/L
ph	3,48
Sulfuroso total	52 mg/L

VIÑEDO	
Nombre	Combinación de diferentes parcelas, todas dentro del Valle Estrecho de Marín, subzona sur de la D.O.P. Jumilla.
Descripción	Viñedos en vaso de secano. Densidad de plantación baja, entre 1.400-1.600 cepas por hectárea.
Altitud	380 m (promedio)
Edad	La edad del viñedo oscila entre 15 y 35 años.
Suelo	Calizo
Clima	Mediterráneo
Precipitación anual	261 lt/m ² en 2018

ELABORACIÓN	
Vendimia	Manual, realizada en septiembre de 2018
Vinificación	Fermentación alcohólica en acero inoxidable, levaduras autóctonas, temperatura de fermentación 24-26 °C, 7 días de maceración. Fermentación maloláctica en hormigón y crianza en hormigón durante 7 meses. Solamente filtración por placas y filtración amicrobica (1-µm).
Embotellado	Se embotelló sin clarificar el 5 de junio de 2019

NOTA DE CATA	
Temperatura consumo	15°-18° C
Color	Intensidad media, color carmín.
Nariz	Limpio, alta intensidad aromática a fruta roja, fruta negra, terroso y matices leñosos. Bastante complejo.
Paladar	Intensidad de sabor muy interesante, buena concentración, mineral, eléctrico y a la misma vez sedoso y muy fino. Muy buen ejemplo de un Monastrell con envejecimiento en hormigón.
Maridaje	Vino muy versátil por su estilo jovial y fresco. Puede maridar con cualquier tipo de tapa y sushi. Es interesante el maridaje con pescados a la plancha tales como rodaballo, salmón, lubina o dorada. Acompaña también ensaladas, risotto, pizzas, paella y carnes blancas.

BRUMA

del estrecho de marín



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

