

# BRUMA

del estrecho de marín

## parcela NAVAJUELOS

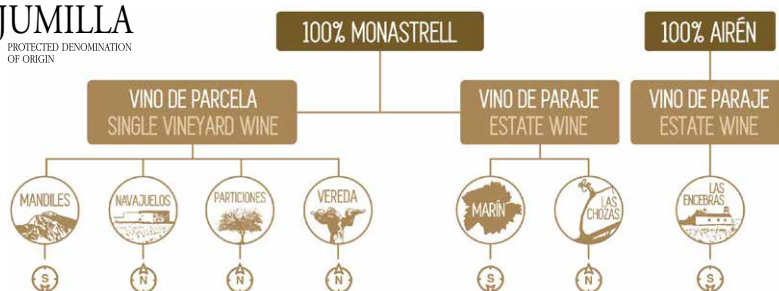


Viñedo situado en el término municipal de **Tobarra**, es una de las zonas más altas y frías de la DOP Jumilla, se encuentra en un lateral del valle con **suelo arenoso y cantos rodados** que le aportan vigor a estas viñas

de pie franco, permitiéndole **afrontar los meses secos de verano sin excesos de estrés y llegando a una madurez alcohólica y fenólica** perfecta para darnos un vino fresco y bien estructurado.

### 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>Parcela Navajuelos</b> |
| DO              | Jumilla   |
| Estilo          | Tinto con madera  |
| Año             | 2018  |
| Variedad        | 100% Monastrell   |
| Grado           | 14,5% vol.  |
| Producción      | 6.366 botellas  |

| VIÑEDO              |  |
|---------------------|--|
| Nombre              | Viñedos procedente de la parcela Navajuelos, localizado en el municipio de Tobarra, parte norte de la DOP Jumilla. |
| Descripción         | Viñedos en vaso de pie franco en secano. Poda corta a pulgares.  |
| Altitud             | 726 m  |
| Edad                | 43 años  |
| Suelo               | Suelo arenoso con piedra cáliza y cantos rodados en la superficie.   |
| Clima               | Clima mediterráneo pero con carácter continental de gran amplitud térmica.   |
| Precipitación anual | 261 mm en 2018   |

| ELABORACIÓN          |   |
|----------------------|---|
| Recolección          | Manual, en cajas de 20 kg. Septiembre 2018  |
| Vinificación         | Elaborado en tina de roble francés a temperatura controlada 24-26 °C con levaduras autóctonas. Crianza en frudre de roble francés de 5.000 l. durante 10 meses. Solo filtración por placas y amicróbica (1-µm). |
| Fecha de embotellado | Septiembre de 2019  |

| NOTA DE CATA           |  |
|------------------------|--|
| Temperatura de consumo | 15°-18°C   |
| Color                  | Intensidad media, color rubí.  |
| Nariz                  | Intensidad media-alta, ciruela roja, frambuesa y notas minerales. Expresivo y delicado.  |
| Paladar                | Fresco, sabroso, equilibrado, sedoso, tanino maduro y un final largo. En resumen, un vino donde todos los componentes están en su justa medida y junto con los matices minerales lo hacen especial.    |
| Maridaje               | Tapas, embutidos, Arroces, Carnes blancas, Pescados tales como Salmón a la plancha y Bacalao al horno. También, encaja muy bien con la cocina Italiana, pizzas, pastas, lasañas y con tacos mexicanos. |

# BRUMA

del estrecho de marín



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

  
**Viña Elena**  
BODEGAS