

BRUMA

del estrecho de marín

parcela PARTICIONES



Parcela de Tobarra, quizás la más antigua de la colección, con **cepas de entre 55 y 60 años**.

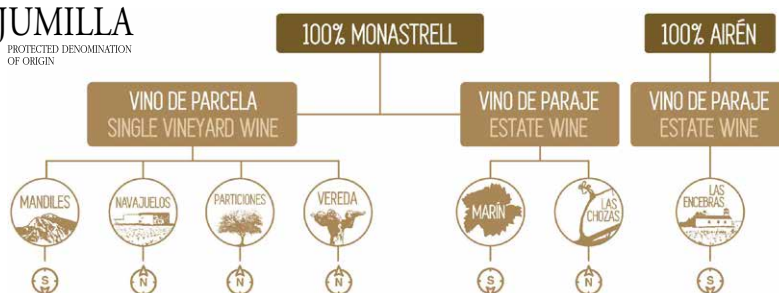
Es un **suelo arenoso donde hay plantada no solo uva Monastrell, sino también Airén y Moravia** (menos del 5%). No hacemos separación de uvas al recolectar y quizás por ello es uno de los vinos más complejos de la gama. **La mezcla de estas variedades y el tipo de suelo hace que no sea muy corpulento, por el contrario, es bastante sedoso y elegante.**

Este vino ha pasado **10 meses por barricas de tercer año**. Mantiene toda la fruta y la elegancia del suelo, pero tiene **gran complejidad a la hora de identificar matices**.

Se llama Particiones porque antiguamente esta finca pertenecía a una sola persona y conforme han pasado las generaciones se fue dividiendo en partes y la viña pertenece a una persona, los almendros de al lado a otra, los olivos a otra...

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 / Parcela Particiones
DO	Jumilla
Estilo	Tinto con madera
Año	2017
Variedad	100% Monastrell
Grado	14,5% vol.
Producción	3.028 botellas

VIÑEDO	
Nombre	Viñedos procedente de la Parcela Particiones, 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. Resaltar que en la parcela también se encuentran algunas cepas de Airén y Moravia agria.
Altitud	720 m
Edad	57 años
Suelo	Franco-arenoso
Clima	Clima mediterráneo pero con carácter continental de gran amplitud térmica
Precipitación anual	224 mm en 2017

ELABORACIÓN	
Recolección	Manual, en cajas de 20 kg. Septiembre 2017
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	Julio de 2018

NOTA DE CATA	
Temperatura de consumo	16 °C-18 °C
Color	Intensidad media, color rubí.
Nariz	Intensidad media-alta, ciruela negra madura, notas a clavo y terroso.
Paladar	Sabroso con mucha fruta negra. Equilibrado con un tanino púldo y elegante. Buen ejemplo de una Monastrell madura. Un vino con carácter muy mediterráneo.
Maridaje	Marida muy bien con carnes rojas, guisos y quesos curados.

BRUMA

del estrecho de marín



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


Viña Elena
BODEGAS