

# BRUMA

del estrecho de marín

## parcela VEREDA



Esta parcela **se llama Vereda** porque justo por un lateral de la viña pasaba una antigua vereda por donde se hacía la trashumancia de los toros, entre una viña y otra hay una separación importante, que lógicamente hoy en día no se utiliza.

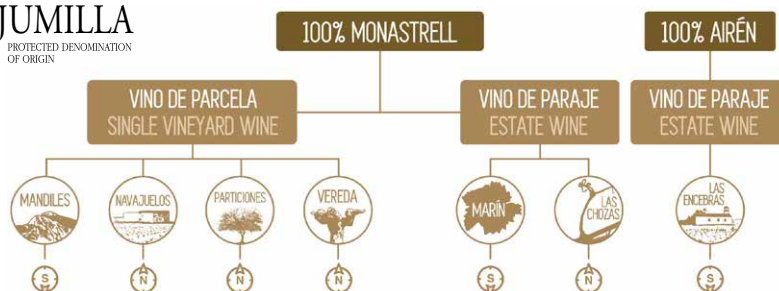
La peculiaridad de esta parcela es que **tiene, de forma muy evidente, dos tipos de suelo**, una

especie de ladera con una **arena blanca, calcárea y pobre que aporta salinidad al vino** y al final de la ladera unos depósitos de tierra un poco más arcillosa y mucho más fresca.

El vino tiene **matices de frutas muy agradables, buena acidez enmascarada con mucha salinidad** que se nota en boca.

### 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 Vereda</b>
D.O.	Jumilla
Estilo	Tinto con madera
Año	2018
Variedad	100% Monastrell
Grado	14,5% vol.
Producción	2.666 botellas

VIÑEDO	
Nombre	Viñedos procedente de la Parcela Vereda, localizada 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	652 m
Edad	45 años
Suelo	Esta parcela tiene de forma evidente dos tipos de suelo: una especie de ladera con arena blanca, calcárea y pobre que le aporta salinidad y al final de la ladera unos depósitos de tierra arcillosa mucho más fresca
Clima	Clima mediterráneo pero con carácter continental de gran amplitud térmica.
Precipitación anual	261 lt/m <sup>2</sup> en 2018

ELABORACIÓN	
Vendimia	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 barricas de roble francés de 500 l durante 10 meses. Filtración por placas y amicróbica (1-µm).
Embotellado	Octubre de 2019

NOTA DE CATA	
Temperatura de consumo	15°-18°C
Color	Intensidad media, color rubí.
Nariz	Intensidad media-alta, aromas a fruta roja y notas sutiles minerales y especiadas. Expresivo y delicado.
Paladar	Fluido, jugoso, fresco, salino y equilibrado. Un vino que refleja muy bien su suelo y el carácter continental de la añada 2018.
Maridaje	Las posibilidades de maridaje son muy amplias. Arroces, pastas, carnes rojas, pescados a la parrilla y, por supuesto, quesos curados. También puede maridar con platos de cocina italiana y mexicana.

# BRUMA

del estrecho de marín



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

