

BRUMA

del estrecho de marín

PARCELA MANDILES



Mandiles es sin duda el viñedo protagonista del Estrecho de Marín, en el sur de la DOP Jumilla, es como el anciano sabio que sabe sortear cualquier situación que se le presente en la vida.

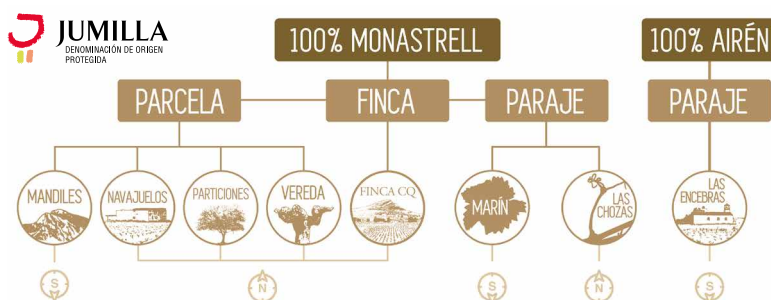
Cuando se plantó, hace 65 años, se hizo con la codaura mirando al norte, **para que las raíces tuvieran siempre la sombra**

de sus propios sarmientos y pudiera así sobrevivir a tantos años escasos de humedad.

Hundiendo sus raíces para sacar humedad de lo más profundo y sobreviviendo a pedriscos, plagas y malas prácticas. Así es Mandiles, un vino con carácter, pero **delicado, fresco, mineral, con mucha armonía 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.



BRUMA

del estrecho de marín



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


Viña Elena
BODEGAS



CARACTERÍSTICAS	
Bodega	Viña Elena
Marca	Bruma del Estrecho de Marín / Parcela Mandiles
DOP	Jumilla
Estilo	Tinto con madera
Año	2021
Variedad	100% Monastrell
Grado	15% vol.
Producción	1.311 botellas

VIÑEDO	
Nombre	Parcela Mandiles, localizada en el valle Estrecho de Marín, parte sur de la DOP Jumilla
Descripción	Viñedo en vaso de pie franco en secano. Cepas plantadas con las raíces hacia el norte para que tengan siempre la sombra de sus hojas. Poda corta a pulgares. Orientación noroeste. Baja densidad
Altitud	359 m
Edad	Viñedo plantado en 1952
Suelo	Calizo con mucha piedra (tosca) en la superficie
Clima	Mediterráneo
Precipitación anual	285 lt/m ² en 2021

ELABORACIÓN	
Vendimia	Manual en cajas de 10-12 kg. Última semana de agosto de 2021
Vinificación	Elaborado en depósito de acero inox. a temperatura controlada 24-26°C con levaduras autóctonas. Maloláctica y crianza en barricas de roble francés de 500 l durante 10 meses. Solamente filtración por placas y amicróbica.
Embotellado	Agosto 2022

NOTA DE CATA	
Temperatura de consumo	16 -18 °C
Color	Intensidad media, color rubí
Nariz	Intensidad media-alta, jovial, especiado, mineral con notas a fruta roja fresca
Paladar	Fino, elegante, mineral y fresco, con buena tensión y estructura.
Maridaje	Excelente vino para arroces y carnes a la brasa. Marida también con pescados asados, comida italiana, thai o cantonesa.