

# 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 montaña 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**

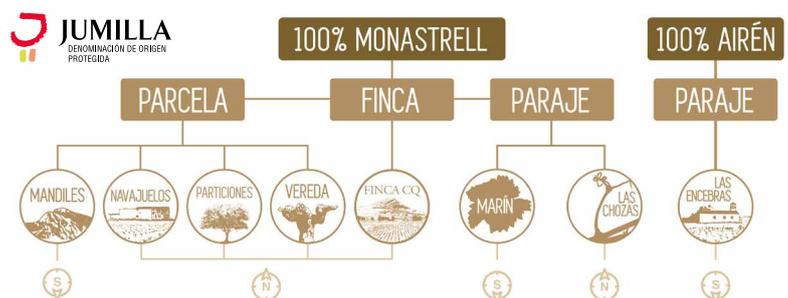
**frescura, mineralidad y elegancia, las del oeste, con mayor número de horas de sol, aportan la madurez y calidez propias de la variedad Monastrell.**

**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.**



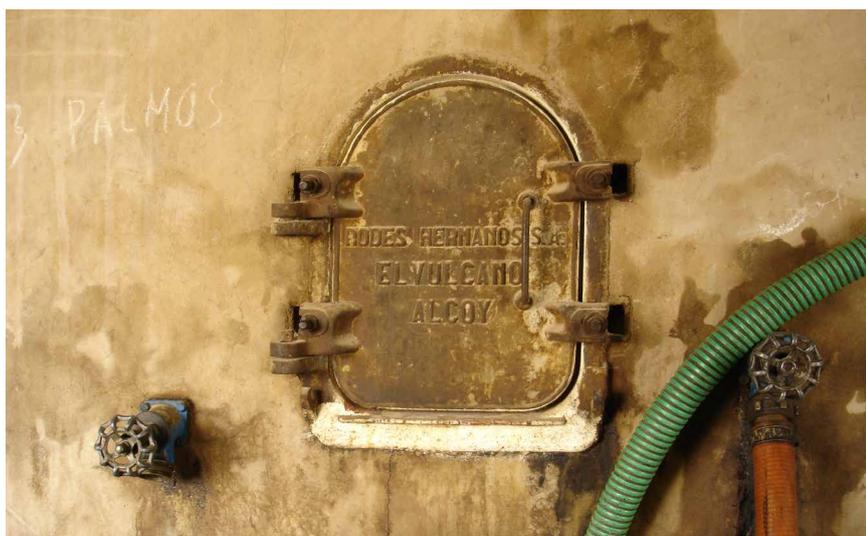
### LA COLECCIÓN

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.



# 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 <b>Paraje Marín</b> |
| D.O.P.           | Jumilla   |
| Estilo           | Tinto joven con envejecimiento en hormigón      |
| Año              | 2021  |
| Variedad         | Monastrell                                      |
| Grado alcohólico | 15,0 % vol.                                     |
| Producción       | 19.011 botellas                                 |

| 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 | 284 lt/m <sup>2</sup> en 2021   |

| ELABORACIÓN  |  |
|--------------|--|
| Vendimia     | Manual, realizada en septiembre de 2021  |
| 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 amicróbica (1-µm). |
| Embotellado  | Se embotelló sin clarificar en junio de 2022   |

| NOTA DE CATA        |   |
|---------------------|---|
| Temperatura consumo | 15°-18° C   |
| Color               | Intensidad media, color carmín.   |
| Nariz               | La nariz es sinónimo de Monastrell: fruta roja y especiado.   |
| Paladar             | En boca, la sedosidad, la intensidad de sabores y el peso del vino hacen que sea uno de los referentes en su rango. Paraje Marín es un vino con mucho carácter y representa muy bien su origen, el Valle del Estrecho de Marín, zona sur de la D.O.P. Jumilla.                  |
| Maridaje            | Vino muy versátil por su estilo jovial, puede maridar con cualquier tipo de tapa y sushi. También puede ser interesante el maridaje con pescados a la plancha como el rodaballo y salmón. Encaja perfectamente con ensaladas, risotto, pizzas, arroz y conejo y carnes blancas. |