

BRUMA

del estrecho de marín

PARCELA VEREDA



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

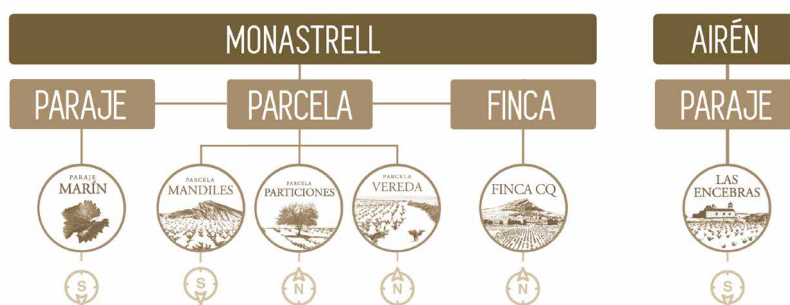
La peculiaridad de esta parcela es que **tiene, de forma muy evidente, dos tipos de suelo,**

una ladera con **arena blanca, calcárea y pobre que aporta salinidad al vino**, y al pie 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 / Parcela Vereda
D.O.	Jumilla
Estilo	Tinto con madera
Año	2023
Variedad	100% Monastrell
Grado	14,5% vol.
Producción	2.008 botellas

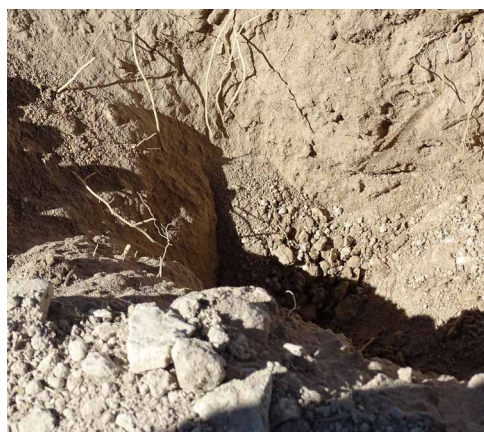
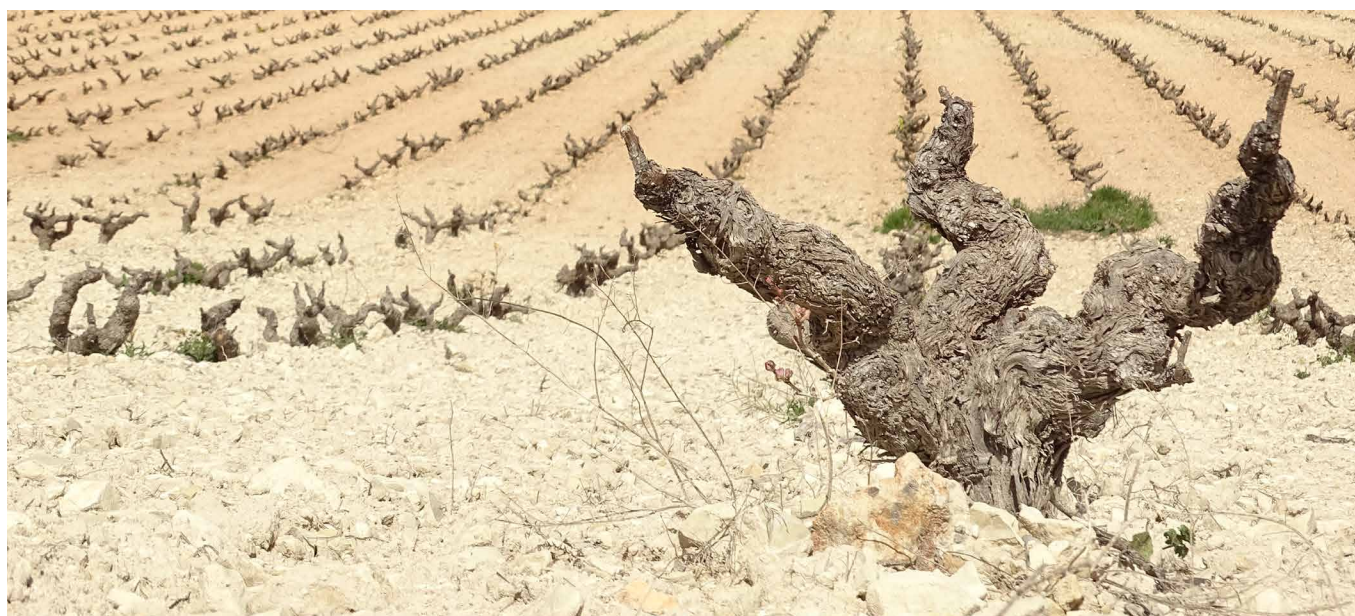
VIÑEDO	
Nombre	Viñedos procedente de la Parcela Vereda, localizada en el municipio de Tobarra, parte norte de la D.O.P. Jumilla.
Descripción	Viñedos en vaso de pie franco en secano. Poda corta a pulgares.
Altitud	652 m
Edad	Viñedo plantado en 1973.
Suelo	Esta parcela tiene de forma evidente dos tipos de suelo: en la parte de ladera es arena blanca, calcárea y pobre que le aporta salinidad y al pie de la ladera, suelos más frescos y con mayor abundancia de arcilla.
Clima	Clima mediterráneo con carácter continental de gran amplitud térmica.
Precipitación anual	184 lt/m ² en 2023

ELABORACIÓN	
Vendimia	Manual, en cajas de 12 kg. Septiembre 2023
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	Noviembre de 2024

NOTA DE CATA	
Temperatura de consumo	15 -18 °C
Color	Intensidad media-alta, color rubí.
Nariz	Encontramos en este vino una nariz compleja, mediterranea, balsámica y especiada.
Paladar	Firme, sólido, jugoso y un final persistente y mineral. Un vino que refleja muy bien su suelo y su paisaje.
Maridaje	Marida muy bien con carne a la brasa y comidas tradicionales como gazpachos jumillanos.

BRUMA

del estrecho de marín



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


Viña Elena
BODEGAS