



Finca CQ son las iniciales de **Casa Quemada**, está situada en el llamado Término Arriba de Jumilla, a 700 m de altitud. Protegido por la umbría de la sierra de la Cingla al este y por la Peña Rubia al norte, es **un valle heterogéneo en cuanto a tipos de suelos y orientaciones, donde crecen y envejecen 47 hectáreas de uva Monastrell de una media de 34 años.**

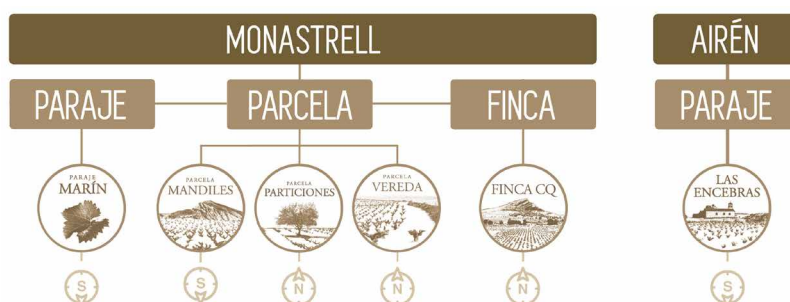
Llevamos años haciendo un importante **trabajo de recuperación del viñedo.** De cada unidad geográfica identificada en la Finca hicimos **5 calicatas para identificar textura y composición del suelo e intensidad de radiación solar.** Encontramos suelos desde arenosos,

profundos, con materia orgánica y poca caliza activa a suelos más robustos, arcillosos con margas verdes y otros arenosos con conglomerados calizos. Tenemos también zonas con pendiente, por lo tanto poca retención de agua, y otras zonas en los márgenes de la rambla de la Cingla donde hay depósitos de sedimentos y suelos profundos con mayor retención de agua.

Este vino es el resultado de una combinación de diferentes parcelas que conforman la Finca Casa Quemada, la mayoría de ellas con **orientación norte y distintos tipos de suelo** (calcáreos, férricos y margas) **y texturas** (arcillosas, arenosas y pedregosas).

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 Finca CQ
D.O.P.	Jumilla
Estilo	Tinto con madera y hormigón
Año	2024
Variedad	Monastrell (ecológica)
Grado alcohólico	14,5 % vol.
Producción	14.799 botellas

VIÑEDO	
Nombre	Finca CQ (Casa Quemada). Situada en la umbria de la Sierra de la Cingla. Coordenadas GPS: 38°33'18.4"N 1°19'26.2"W
Descripción	Viñedo en vaso de secano y certificado en ecológico. Densidad de plantación baja: marco de 2,7 x 2,7 m.
Altitud	Entre 650 - 730 msnm.
Edad	Año aproximado de plantación 1981.
Suelo	Dos tipos de suelo: una parcela con suelo arenoso y profundo, situado al final de una ladera donde hay retención de agua, en ella podemos encontrar multitud de raíces de diferentes tamaños a 1,50 m de profundidad y a 1,20 m tenemos horizontes calcáreos. El comportamiento de esta viña con este suelo es vigoroso, produciendo bayas grandes con más dilución. La otra parcela es de suelo franco arenoso con mucha piedra caliza, suelo bastante pobre donde las raíces solo profundizan hasta los 70 cm y donde encontramos un horizonte calcáreo. En esta parcela hay más concentración y estructura que en la otra. Al final son dos estilos de fruta que se complementan, por un lado vinos fluidos, ligeros y por otro lado vino más concentrado y estructurado.
Clima	Mediterráneo
Precipitación anual	184 mm en 2024



ELABORACIÓN	
Vendimia	Manual, realizada en septiembre de 2024
Vinificación	Fermentación alcohólica en acero inoxidable, levaduras autóctonas, temperatura de fermentación 24-26 °C. Fermentación maloláctica y envejecimiento tanto en bodega de 500 l. de roble francés como en depósitos de hormigón. Tiempo de crianza: 7 meses. Solamente filtración por placas (1-µm).
Embotellado	Se embotelló sin clarificar en julio de 2025

NOTA DE CATA	
Temperatura consumo	15°-18° C
Color	Intensidad media, color carmín.
Nariz	Nariz fragante donde predomina la fruta roja, especias y notas a piedra caliza.
Paladar	Una boca con mucho equilibrio, fresca, fluidez, y a la misma vez, firme y con su textura característica. Una monastrell que seduce.
Maridaje	Es un vino bastante versátil, puede maridar tanto con carnes, como con platos de pescados que vayan acompañados con cualquier tipo de salsa, y por supuesto, un vino ideal para tapear y acompañar comidas informales.



Tipos de suelo: calicatas de distintas zonas de la finca

