

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.

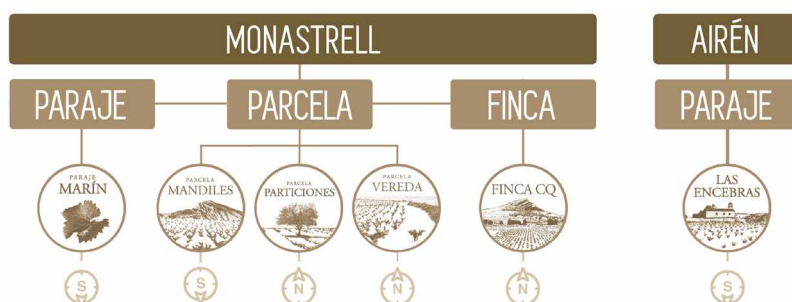
Cuando se plantó, hace 73 años, se hizo con la codaura mirando al norte, **para que las raíces** tuvieran siempre la sombra

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.





CARACTERÍSTICAS	
Bodega	Viña Elena
Marca	Bruma del Estrecho de Marín / Parcela Mandiles
DOP	Jumilla
Estilo	Tinto con madera
Año	2024
Variedad	100% Monastrell
Grado	14,5% vol.
Producción	1.092 botellas

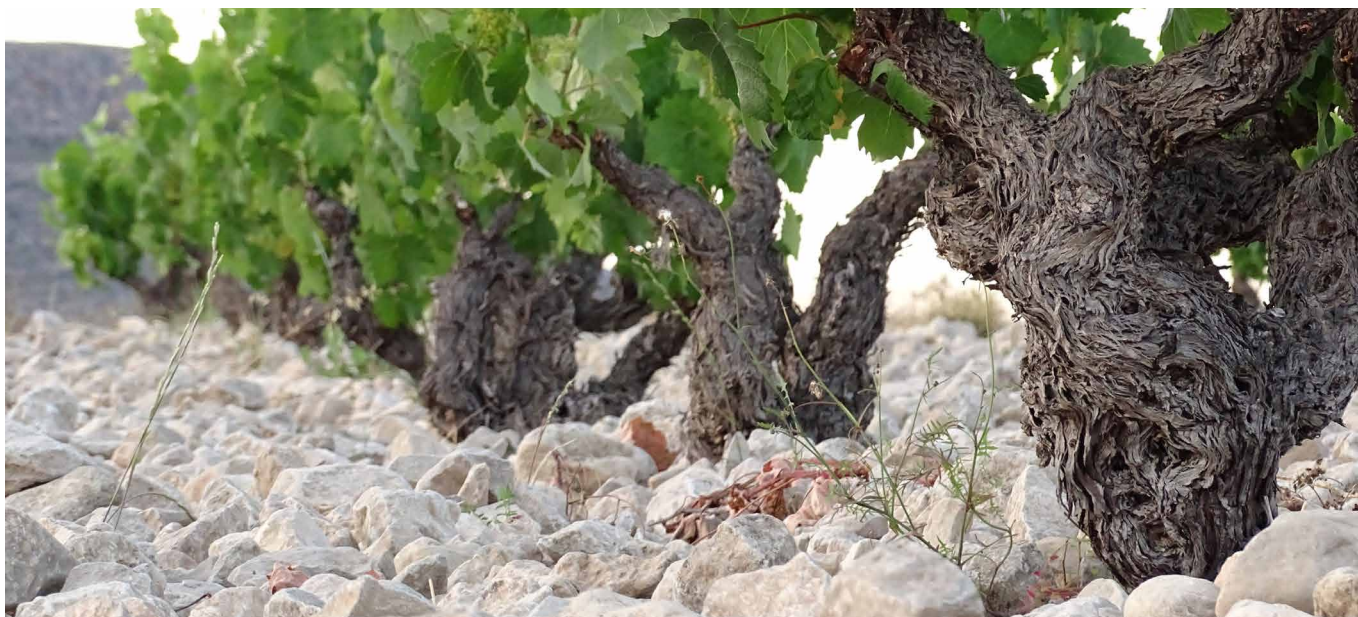
VIÑEDO	
Nombre	Parcela Mandiles, ubicada en el valle Estrecho de Marín, sur de la DOP Jumilla.
Descripción	Cepas de pie franco de más de 70 años. Esta viña vieja consigue completar el ciclo de madurez perfectamente, aunque el año sea extremo en cuanto a calor y sequía, este viñedo es equilibrio y autorregulación.
Altitud	359 m
Edad	Viñedo plantado en 1952
Suelo	Diferentes texturas de suelos: franco arenosos y muy pedregosos, una parte más arcillo-calcárea férrica pero predominando la caliza.
Clima	Mediterráneo
Precipitación anual	179 mm en 2024

ELABORACIÓN	
Vendimia	Manual en cajas de 10-12 kg. el 17 de septiembre de 2024
Vinificación	Uva despalillada con grano sin romper en depósito <i>siemprelleno</i> de 2000 litros. Fermentación durante 10 días. Las levaduras son indígenas. El vino hace maloláctica en barricas de 500 litros. Crianza de 11 meses en dos barricas de roble francés de 500 lts del año 2021 (50%) y 2024 (50%)
Embotellado	Octubre 2025

NOTA DE CATA	
Temperatura y momento óptimo de consumo	15 -18 °C. Disfrutable desde ahora, mostrando ya toda su expresividad, pero con capacidad de guarda en botella. Ventana de consumo recomendada: desde el momento actual hasta octubre de 2030
Color	Intensidad media, color rubí
Nariz	Expresión muy limpia y precisa de fruta roja fresca (cereza, frambuesa), acompañada de claras notas de monte bajo mediterráneo: tomillo, romero y recuerdos de corteza de pino. Una nariz con mucha "luz", fresca y muy ligada a su paisaje, que refleja fielmente la variedad y el entorno de viñedo.
Paladar	Perfil frutal y sedoso, con una textura fluida y un paso por boca vibrante. Muy buen equilibrio entre frescura, estructura y expresión varietal. Un vino directo y honesto, que muestra la esencia de la Monastrell y la fuerza del viñedo.
Maridaje	Perfecto compañero de arroces y tapas. Su versatilidad le permite armonizar con pastas, ensaladas y pescados a la plancha, especialmente con el salmón.

BRUMA

del estrecho de marín



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


Viña Elena
BODEGAS