



Parcela ubicada en la zona de Tobarra, quizás la más antigua de la colección, con un viñedo plantado en 1960, sobre **suelo arenoso**.

En ella hay plantada no solo uva Monastrell, sino también Airén. Es uno de los vinos más complejos de la gama. **La mezcla de estas variedades y el tipo de suelo hace que no sea muy corpulento, por el contrario, es bastante sedoso y elegante.**

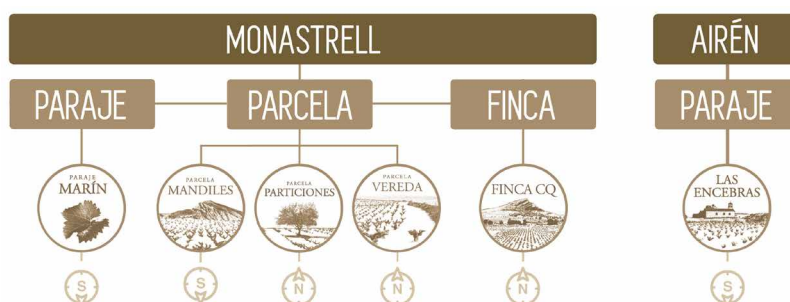
Se llama Particiones porque antiguamente esta finca pertenecía a una sola persona y conforme han pasado

las generaciones se fue dividiendo en partes y la viña pertenece a una persona, los almendros de al lado a otra, los olivos a otra...

La filosofía del proyecto Bruma es **embotellar el carácter de la parcela**, en este caso, Particiones era un viñedo donde predominaba la Monastrell, pero haciendo honor a su nombre, ha vuelto a modificarse. Una parte importante del viñedo Monastrell ha sido arrancada, **quedando la parcela con una proporción similar de uva blanca y uva negra.**

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 Particiones
DO	Jumilla
Estilo	Tinto
Año	2024
Variedad	Monastrell y Airén
Grado	13,5 % vol.
Producción	1.625 botellas

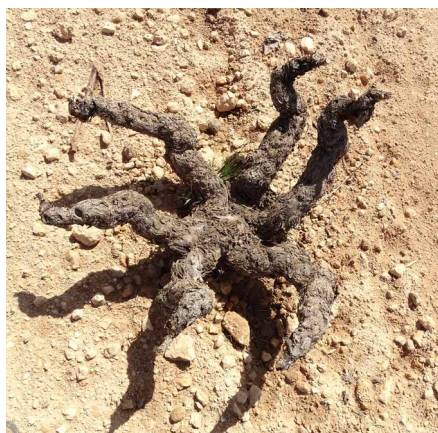
VIÑEDO	
Nombre	Viñedo procedente de la Parcela Particiones, localizado en el municipio de Tobarra, parte norte de la DOP Jumilla.
Descripción	Viñedos en vaso de pie franco en seco. Poda corta a pulgares.
Altitud	720 m
Edad	Viñedo plantado en 1960.
Suelo	Franco-arenoso.
Clima	Clima mediterráneo con carácter continental de gran amplitud térmica
Precipitación anual	240 mm en 2024

ELABORACIÓN	
Recolección	Manual, en cajas de 12 kg. Agosto 2024
Vinificación	Grano entero de uva despalillada. En el depósito, colocamos en la parte inferior aproximadamente un 40 % de uva blanca Airén y la Monastrell encima. Realiza una maceración muy corta. Posteriormente se prensa y se realiza fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada, con levaduras autóctonas. Crianza en depósito de acero inoxidable de 1.500 lts.
Fecha de embotellado	4 de febrero de 2025

NOTA DE CATA	
Temperatura de consumo	14 -16 °C
Color	Rosa pálido con matiz coral, algo más intenso que en añadas más frescas; brillo limpio.
Nariz	Fruta roja madura (fresa, frambuesa, cereza) con toques de sandía y piel de cítrico. Aparecen notas florales finas y un fondo de hierbas secas/monte bajo, con un recuerdo delicado de uva blanca (Airén) que aporta sensación de amplitud y ligereza aromática.
Paladar	Entrada muy frutal y sedosa. En 2024 se percibe más redondez y volumen en medio de boca, compensado por una acidez suficiente que mantiene el final muy refrescante. Paso amable, textura fina (marca del suelo arenoso y la viña vieja) y posgusto limpio, ligeramente cítrico.
Maridaje	Arroz de verduras, cocina mediterránea ligera, ensaladas completas, pescados azules suaves y platos “veraniegos” con un punto de hierbas.

BRUMA

del estrecho de marín



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


Viña Elena
BODEGAS