



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.

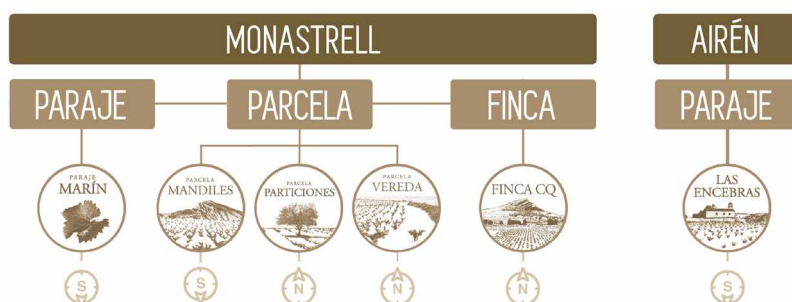
La peculiaridad de esta parcela es que **tiene, de forma muy evidente, dos tipos de suelo,**

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	2024
Variedad	100% Monastrell
Grado	15% vol.
Producción	1.732 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	240 mm en 2024

ELABORACIÓN

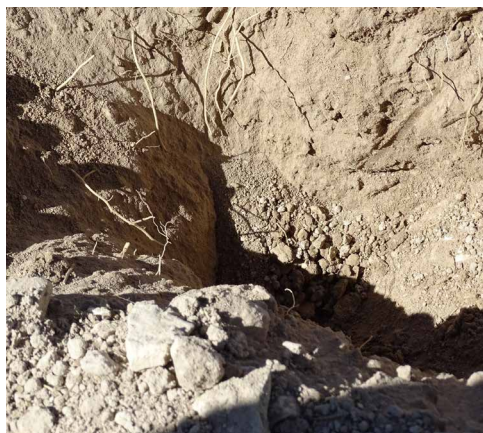
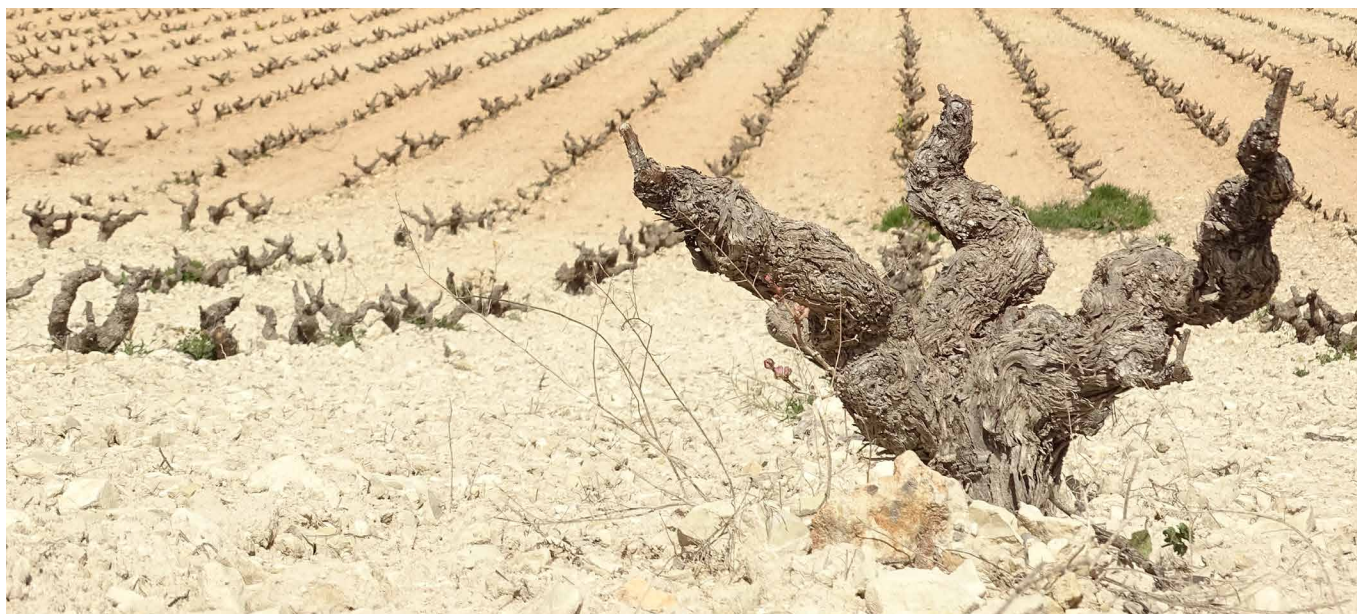
Vendimia	Manual, en cajas de 12 kg. Septiembre 2024
Vinificación	Grano de uva entero despalillado, fermentado en depósito de acero inoxidable de 2.000 litros, con levaduras autóctonas. 11 meses en bodega en 3 barricas de roble francés de diferentes años: 2021, 2022 y 2024.
Embotellado	15 de octubre de 2025

NOTA DE CATA

Temperatura de consumo	15 -18 °C
Color	Intensidad media-alta, rubí con reflejos violáceos
Nariz	Fruta negra y roja madura (mora, ciruela, granada) con perfil mediterráneo. Aparecen notas balsámicas (monte bajo), especias dulces y un fondo mineral-salino muy marcado, con recuerdos de piedra caliza y tierra seca tras la lluvia.
Paladar	Entrada firme y jugosa, con sensación de concentración debido a un año cálido y de bajo rendimiento. Tanino presente pero pulido, textura compacta y buena tensión: la frescura de la zona más arcillosa equilibra la madurez, y el final se alarga con una salinidad clara, persistente, y marcado carácter mineral.
Maridaje	Carnes a la brasa, guisos tradicionales, cordero, setas y platos especiados de cuchara (gaspachos).

BRUMA

del estrecho de marín



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


Viña Elena
BODEGAS