

BRUMA
del estrecho de marín

PARAJE LAS ENCEBRAS



Siguiendo con el objetivo de homenajear y **poner en valor la variedad autóctona de Jumilla**, surge la idea de elaborar un **vino blanco de uva Airén, típica de la zona**.

Denostada actualmente, la Airén fue muy valorada hace 50 años por su productividad. **Con un ciclo vegetativo largo, es capaz de aguantar el calor y la poca lluvia** que recibe en esta zona del sur de la DO. Hoy en día es una variedad en peligro de extinción

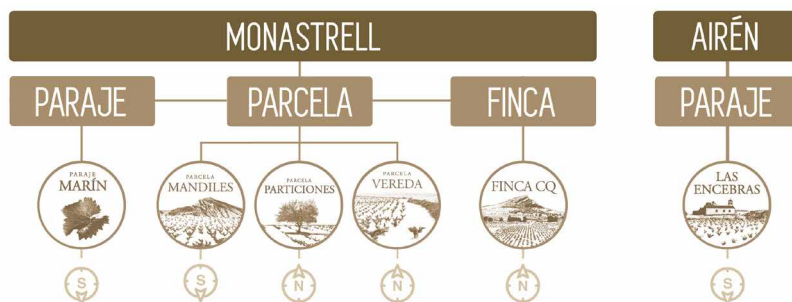
en Jumilla y el poco **viñedo que queda es muy viejo**, como el de este vino, que tiene casi 40 años.

Está plantada en suelo arenoso, que le aporta un poco más de frescura a la fruta y, aunque es muy neutra y con poca expresión aromática, **en boca es cálida, con tonos dorados**.

Hemos decidido hacer una elaboración diferente para **extraer su potencial y sacar lo mejor de ella: su expresividad oculta**.

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 / Paraje Las Encebras
DOP	Jumilla
Estilo	Maceración con pieles y crianza biológica
Año	2025
Variedad	Airén 100%
Grado	12% vol.
Producción	925 botellas

VIÑEDO	
Nombre	Combinación de diferentes parcelas, situadas en la cara sur de la sierra de El Carche, todas cercanas al caserío de Las Encebras, subzona sur de la DOP Jumilla.
Descripción	Viñedos en vaso de secano, de unos 40 años. Densidad de plantación baja (entre 1.400 y 1.600 cepas por hectárea).
Altitud	380 - 400 m
Edad	Viñedos plantados entre 1980 y 1985
Suelo	Suelos con mucha roca sedimentaria no detrítica cubriendo suelos arenosos en superficie, pero si profundizamos encontramos horizontes arcillo-calcáreos que retienen humedad y es la despensa de estas cepas.
Clima	Mediterráneo
Precipitación anual	190 mm en 2025

ELABORACIÓN	
Recolección	29 de agosto de 2025. Vendimia manual.
Vinificación	Uva entera despalillada en depósito de 1500 l. de acero inoxidable, con un 20% de uva entera con raspón en superficie. Fermentación con sus pieles durante 9 días. Prensamos y terminamos fermentación en depósito de acero. Posteriormente, crianza biológica en damajuanas de 20 litros durante 7 meses.
Fecha de embotellado	Junio de 2026

NOTA DE CATA	
Temperatura de consumo	10 - 12 °C
Color	Pálido, color anaranjado.
Nariz	Complejo y marcadamente mediterráneo en su carácter, mostrando notas aromáticas de hinojo, romero y tomillo, junto con delicados matices salinos en nariz que recuerdan a su crianza biológica.
Paladar	Una añada más refinada que la de 2024, pero que aún conserva esa concentración en boca. Definimos Encebras 2025: un Airén con finura y carácter, que se va revelando poco a poco a medida que se va conociendo.
Maridaje	Es un vino ideal para tapear con hueva de mújol, mojama de atún, almendras. Marida muy bien con comidas ligeras como ensaladas, mariscos y pescados.

BRUMA

del estrecho de marín



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


Viña Elena
BODEGAS