



El paraje llamado **Estrecho de Marín**, donde está localizada nuestra bodega, es un valle creado por el acercamiento de la montaña Rajica de Enmedio al este y Solana Sopalmo al oeste. **Es la zona más cálida y seca de la DOP Jumilla**, donde trabajamos por conseguir **uvas equilibradas y frescas, huyendo del eterno concepto de sobremadurez.**

Los viñedos están en ambas laderas del valle, **las parcelas del este, más sombrías, aportan**

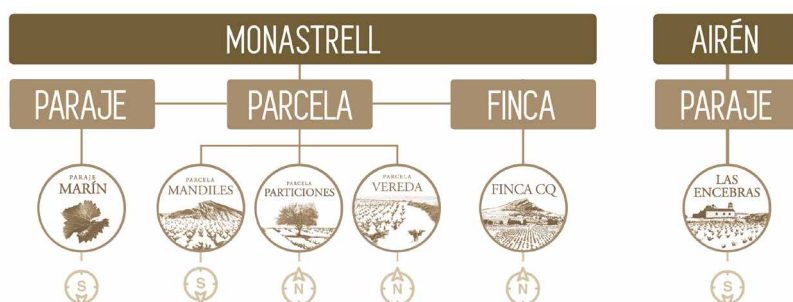
frescura, mineralidad y elegancia, las del oeste, con mayor número de horas de sol, aportan la madurez y calidez propias de la variedad Monastrell.

Plantaciones en vaso con marcos tradicionales de 2,70 x 2,70 m. **Suelo muy pedregoso y permeable**, que permite **mantener la poca humedad existente.** En su mayoría son suelos profundos donde **las raíces se hunden y pueden sobrevivir así a situaciones extremas de sequía.**



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 Marín
D.O.P.	Jumilla
Estilo	Tinto joven con 6 meses de envejecimiento en hormigón
Año	2025
Variedad	Monastrell (ecológica)
Grado alcohólico	14,5 % vol.
Producción	24.590 botellas

VIÑEDO	
Nombre	Combinación de diferentes parcelas, todas dentro del Valle Estrecho de Marín, subzona sur de la D.O.P. Jumilla.
Descripción	Viñedos plantados en vaso de secano y certificado en ecológico. Densidad de plantación baja (2,70 x 2,70 m)
Altitud	380 - 400 m.a.s.l.
Edad	La edad del viñedo oscila entre 15 y 35 años.
Suelo	Calizos semiáridos, muy pedregosos y permeables.
Clima	Mediterráneo seco
Precipitación anual	190 mm en 2025

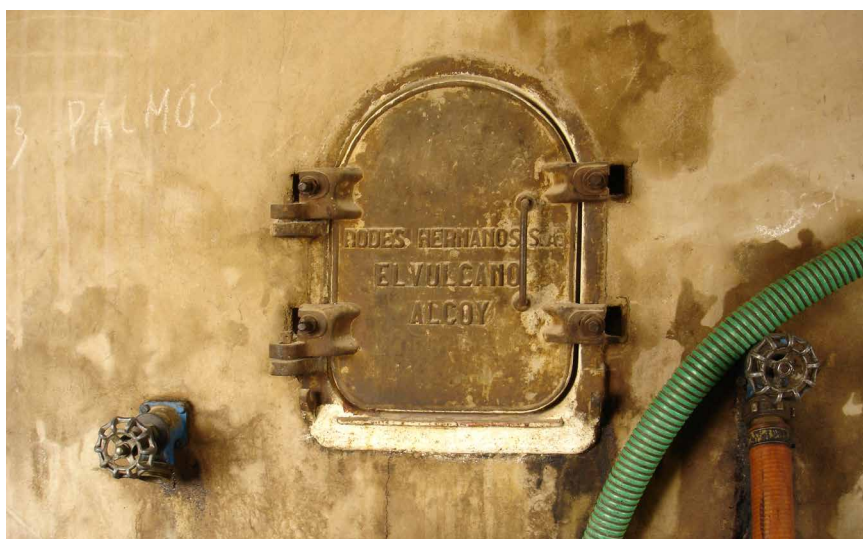


ELABORACIÓN	
Vendimia	Manual, entre la última semana de agosto y primera de septiembre de 2025
Vinificación	La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con las levaduras autóctonas de la uva, a temperaturas inferiores a 27 °C. La fermentación maloláctica se lleva a cabo lentamente en depósitos de hormigón, donde el vino envejece durante 6 meses en nuestra bodega (una instalación que data de 1948). Sin clarificar ni estabilizar en frío.
Embotellado	Primera semana de abril de 2026

NOTA DE CATA	
Temperatura consumo	15°-18° C
Color	Intensidad media, color carmín.
Nariz	Delicado en nariz, con notas de frutos rojos frescos y sutiles toques minerales.
Paladar	Una añada que recuerda a la de 2023, más delicada que la de 2024. Un vino de cuerpo medio, equilibrado y con predominio de la fruta, con esa textura característica de la piedra caliza. Un Monastrell que refleja fielmente su origen.
Maridaje	Gracias a su frescura, su carácter afrutado y su cuerpo medio, este vino es muy versátil. Marida a la perfección con tapas, sushi, ensaladas, risottos, pizzas y arroces mediterráneos, como el arroz con conejo. También ofrece un maridaje interesante con pescados a la parrilla, como el rodaballo o el salmón, y carnes blancas.

BRUMA

del estrecho de marín



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


Viña Elena
BODEGAS