

# Esencia de Monte tinto

## *Vino orgánico certificado*



### DENOMINACIÓN DE

<b>ORIGEN:</b>	Valencia
<b>CLIMA:</b>	Mediterráneo
<b>UVA(S):</b>	70% Monastrell, 30% Tempranillo
<b>SUELO(S):</b>	Arcilla y Calcareo
<b>ALTITUD:</b>	550-600 metros
<b>EDAD DE LA VIÑA:</b>	30 años
<b>AGRICULTURA:</b>	Ecológica Certificada
<b>PODA:</b>	Vaso
<b>PRODUCCIÓN:</b>	2850 cajas



Esencia de Monte tinto está elaborado siguiendo métodos ancestrales, combinando con la tradición en el cultivo de las explotaciones agrícolas de varias generaciones, utilizando métodos ecológicos para la obtención de los mejores vinos.

La situación de los viñedos se encuentra en la llamada Toscana Valenciana, Terres dels Alforins en la localidad de Moixent. Clima característico de la zona mediterránea, otoños suaves, veranos cálidos y secos. Los terrenos presentan texturas diversas, predominando los suelos calizos y arcillosos, pobres en materia orgánica. De esta forma, con la combinación de clima y “terroir” que presenta nuestra localización, propicia la obtención de vinos con mucha frescura.

Esencia de Monte tinto es un vino obtenido de la uva Monastrell y Tempranillo, viñas viejas vendimiadas manualmente, con baja producción y plantaciones en vaso.

Esencia de Monte tinto es un cuvée hecho especialmente para Vinos de Terruños por la Familia Pastor Gilabert en colaboración con el enólogo Pablo Calatayud, enólogo con un amplio prestigio y conocimiento en la elaboración de vinos en la zona de Valencia y Alicante.

**Vinificación:** Fermentación y maloláctica en depósito de hormigón con sus propias levaduras indígenas. Parte del vino envejece en bodega de roble Francés durante ocho meses y el resto del vino hace la crianza durante ocho meses en los propios depósitos de hormigón. Posterior filtrado suave antes de embotellar

**Carácter:** Vino con bouquet de su origen varietal y mediterráneo. Color rojo intenso y atractivo. Sabor suave con aromas balsámicos de fruta madura, con notas tostadas de su crianza en hormigón y roble. Vino muy expresivo que muestra la típica frescura y pureza del mediterráneo.

**Gastronomía:** Todo tipo de carnes, asados de barbacoa, arroces, pastas.