

# Esencia de Monte tinto

*Organic and vegan certified wine*



## DÉNOMINATION

D'ORIGINE:	Monovar Alicante
CLIMAT:	Continental-Méditerranéen
RAISIN(S):	Monastrell
SOL(S):	Argileux, calcaire
ALTITUDE:	520-550 mètres.
AGE DE LA VIGNE:	25-35 ans
AGRICULTURE:	Biologique certifiée
TAILLE DE LA VIGNE:	En espalier et en gobelet
PRODUCTION:	2450 caisses



ESENCIA DE MONTE est produit en combinant la technologie et l'innovation avec la tradition dans l'exploitation agricole de trois générations, en utilisant des méthodes écologiques et biodynamiques pour obtenir les meilleurs vins. Les vignobles sont situés dans la localité de Monovar-Alicante, caractérisée par son climat typique de la région méditerranéenne, avec des automnes doux et des étés chauds et secs. Ses terroirs comportent des textures différentes, où prédominent les sols graveleux, argileux et calcaires, pauvres en matière organique. Cette combinaison du climat et du terroir de notre emplacement est propice pour l'obtention de vins avec beaucoup de fraîcheur.

ESENCIA DE MONTE rouge est un vin obtenu à partir du cépage Monastrell, issu des vieilles vignes vendangées à la main, d'une production faible et plantées en pot.

ESENCIA DE MONTE rouge est une cuvée produite par la famille Pastor Gilabert en partenariat avec Pedro Sarrión, un œnologue de longue trajectoire dans l'élaboration de vins d'Alicante, Jumilla et Castilla La Manche.

**Vinification:** fermentation et malolactique dans des cuves en béton avec ses propres levures indigènes. Élevé en barrique en chêne français pendant 6 mois et une filtration douce avant de la mise en bouteille.

**Caractère:** vin d'un bouquet élégant grâce à son origine variétale et méditerranéenne. Couleur rouge vif et attractive. Goût doux avec des arômes des fruits mûrs, avec des notes grillées en raison de son élevage en chêne. Un vin très expressif qui met en avance la fraîcheur typique et la pureté de la Méditerranée.

**Gastronomie:** tous les types de viandes et grillades, pâtes et fromages.

[www.vinosdeterrunos.com](http://www.vinosdeterrunos.com)