

# Esencia de Monte tinto

## *Vino orgánico y vegano certificado*



### DENOMINACIÓN DE

ORIGEN:	Monóvar Alicante
CLIMA:	Continental- Mediterráneo
UVA:	Monastrell
SUELOS:	Arcilla y Calcáreo
ALTITUD:	520-550 metros
EDAD DE LA VIÑA:	25-35 años
AGRICULTURA:	Ecológica Certificada
PODA:	Espaldera y Vaso
PRODUCCIÓN:	2450 cajas



Esencia de Monte está elaborado combinando adecuadamente tecnología e innovación con la tradición en el cultivo de las explotaciones agrícolas de dos generaciones, utilizando métodos ecológicos para la obtención de los mejores vinos.

La situación de los viñedos se encuentra en la localidad de Monóvar-Alicante. Con el clima característico de la zona mediterránea, otoños suaves, veranos cálidos y secos.

Los terrenos presentan texturas diversas, predominando los suelos calizos y pedregosos 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, viñas viejas vendimiadas manualmente, con baja producción y plantaciones en vaso.

Esencia de Monte tinto es un cuvée hecho por la Familia Pastor Gilbert en colaboración con el enólogo Pedro Sarrión, un enólogo con un amplio conocimiento en la elaboración de vinos de Alicante, Jumilla y Castilla la Mancha.

**Vinificación:** Fermentación y maloláctica en depósito de hormigón con sus propias levaduras indígenas. Envejece en barrica de roble Francés durante 6 meses y posterior filtrado suave antes de embotellar.

**Carácter:** Vino con elegante 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 roble. Vino muy expresivo que muestra la típica frescura y pureza del mediterráneo.

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

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