



TABLA ANALÍTICA

Alcohol Vol: 13%

pH: 3.02

Azúcar residual: 2.4g/L

Acidez total: 7.5g/L ácido tartárico

Clos de Lôm – Monastrell 2018 – 75 cl. Monastrell 100%

D.O. VALENCIA

VIÑEDOS Y TERROIR

Lugar: Fontanars dels Alforins – Valencia – España.

Altitud: 640 metros.

Clima: Continental con influencias del Mediterráneo

Tipo de suelos: arcilloso-calcáreos

Edad del viñedo: 45 años

Sistema de cultivo: viñas en secano y en vaso.

CULTIVO

Las uvas con las que elaboramos este vino provienen de viñedos antiguos, cultivados con métodos tradicionales de manera equilibrada, cuidadosa y sostenible. Algunos de nuestros mejores terruños se sitúan en laderas de las colinas bien expuestas en formas de terraza, esta situación tiene un doble efecto: garantiza una buena insolación y asegurar un drenaje natural del terreno. Los suelos de los viñedos son pobres en sustancias orgánicas lo que nos aporta un valor añadido para la elaboración de vinos de calidad en la finca.

ELABORACIÓN

Cada variedad es vendimiada por separado a mano en la propia finca. Después de rigurosas pruebas, el equipo técnico de la bodega determina la madurez fenólica óptima de las uvas y da comienzo a la cosecha. En esta vendimia, la Monastrell fue recogida durante la segunda semana de octubre. Una vez que las uvas han llegado a la bodega, temprano en la mañana, se procesan con la última tecnología, para retrasar el proceso de fermentación. Despalillamos, estrujamos, maceramos en homogeneizador continuo y separamos el mosto flor con un sistema de Decanter, no utilizamos prensas. Enfriamos el mosto a 10-12° C para evitar el inicio de la fermentación y posteriormente llevamos a fermentar, con nuestra propia selección de levaduras, únicamente la parte limpia del mosto en pequeños depósitos de acero inoxidable a 16° de temperatura durante más de tres semanas en lenta fermentación, para extraer el máximo de potencia aromática y de riqueza de matices en boca.

Finalizada la fermentación tenemos el vino con las lías en suspensión durante más de 4 meses para conseguir mayor complejidad y volumen en boca.

NOTAS DE CATA

Nuestro sorprendente rosado muestra un color rosa pálido con reflejos de oro rosado. En nariz es intenso, complejo, con explosión aromática de fruta con un fondo lácteo bien integrado. Nos recuerda a las frutas maduras; como pueden ser piña, pomelo, plátano y manzana roja.

Su sabor es amplio, con buen peso de fruta en boca, acidez viva y fresca y un final de boca frutoso e intenso. Refrescante y con volumen en boca.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO

Clos de Lôm Malvasía es ideal para maridar con arroces de todo tipo, ensaladas, carnes blancas y platos con pasta. Perfecto para tomar en cualquier ocasión, como aperitivo refrescante o como acompañamiento de tapas variadas.

SÍRVASE A 6-8°C

