

# Fuego Lento

## MONASTRELL SECANO EXTREMO



Las uvas con las que hemos elaborado este exclusivo vino proceden de cepas de Monastrell de más de 50 años de los parajes alicantinos El Algayat y La Canalosa. Cepas cultivadas de forma tradicional en vaso y en secano en bancales con márgenes de piedra seca, técnica declarada patrimonio inmaterial de la humanidad por la Unesco.

Se trata de unos parajes con un clima de secano extremo y donde el rendimiento por hectárea no supera los 3000 kilos de uva, por lo que la concentración, madurez y sabor de las uvas es extremadamente intenso. Unas viñas que han sido salvadas ya que estaban a punto de ser arrancadas por su bajo rendimiento y edad.

Elaboración muy cuidadosa, fundamentada en una estricta selección de las uvas en el viñedo, con vendimia en cajas, criomaceración prefermentativa en bodega, paso por mesa de selección, para una posterior larga maceración destinada a la extracción de toda la riqueza que estas uvas encierran.

Una paciente crianza en roble francés durante 12 meses y su posterior permanencia en botella permiten que este vino maduró a fuego lento.

### Bodega Fuego Lento – Viticultura extrema. Grupo Bocopa.

AÑADA 2018	100% Monastrell.	14,5 % VOL
D.O.P. ALICANTE	12 meses de crianza en barricas de roble francés.	VINO MEDITERRÁNEO

