

TARIMA HILL

100% Monastrell

D.O. Alicante



COSECHA: Caracteriza por una sequía extrema, con una precipitación media de unos 153,6 litros por metro cuadrado. Gracias al microclima de la zona con una altitud de 650 - 750 metros y suelos áridos y poco profundos. Pobres en materia orgánica y llenos de rocas provenientes de la caliza. Humedad procedente de las brisas mediterráneas.

VIÑEDO: Elaborado con uvas procedentes de múltiples viñedos localizados en los pueblos del Vinalopó medio: Pinoso, Salinas, El Maña, Monovar...

Plantados en vaso entre 1935 y 1970 donde se lleva a cabo una viticultura tradicional de secano dando lugar a un rendimiento de 1,5 kg por planta.

ELABORACIÓN: La vendimia se adapta al momento óptimo de maduración de las uvas, suele darse en los primeros días del otoño. Levaduras autóctonas. Fermentación maloláctica en barrica, y crianza 14 meses en barrica francesa.

ANÁLISIS DE CATA: De color cereza con un ribete rubí intenso. En nariz destaca la fruta madura, frambuesas negras, arándanos, especias, notas balsámicas, así como notas florales. Sabroso en boca, equilibrado y con mucho cuerpo. Final largo.

ULTIMOS PREMIOS:

- Jeb Dunnuck: 93 puntos Tarima Hill 2015.
- N° 17 del Top 100 Wine Spectator 2017 Tarima Hill 2015.
- J. Raynolds - Vinous: 89 puntos. Tarima Hill 2015.
- Guía Peñín 2017: 92 puntos Tarima Hill 2014.
- R. Parker Wine Advocate: 92 puntos Tarima Hill 2014.
- eRobertParker.com: 92 puntos Tarima Hill 2014.