

TARIMA ORGÁNICO

100% Monastrell

D.O. Alicante

COSECHA: Menos seca que el año anterior, caracterizada por escasas lluvias en primavera y septiembre. Gran amplitud térmica en las últimas semanas Agosto y primeras de septiembre consiguiendo así una lenta maduración de la Monastrell.

VIÑEDO: Múltiples viñedos situados entre las Sierras de Salinas, Umbría y La Sima, con una altitud de 600 - 750 metros. Suelos calizos con poca capacidad para retener agua, cubiertos de piedras formando una tarima al pie de la montaña, evitando así la erosión y aclimatando el suelo especialmente en verano.

ELABORACIÓN: Levaduras autóctonas, fermentación en depósito, maloláctica en tanque y crianza en barrica francesa durante 6 meses.

ANÁLISIS DE CATA: Muestra un color púrpura opaco, junto con una abundante mezcla de arándanos y frambuesa. Con cuerpo, increíblemente concentrado, que llena la boca.

ÚLTIMOS PREMIOS:

- Jeb Dunnuck: 90 puntos Tarima Orgánico 2016.
- Mundus Vini Biofach 2018: Medalla ORO Tarima Orgánico 2016.
- R. Parker Wine Advocate: 86 puntos Tarima Orgánico 2015.
- J. Raynolds - Vinous: 89 puntos Tarima Orgánico 2015.
- eRobertParker.com: 86 puntos Tarima Orgánico 2015.

