

# RAICES

## MONASTRELL

### LA COLECCIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS ESPAÑOLAS



RAICES es una colección con la que descubrir España a través del vino. Se han seleccionado 20 variedades autóctonas españolas para dar identidad y valor a todas las zonas remotas, pueblos despoblados, viñedos en altura y regiones vitivinícolas que en muchas ocasiones han caído en desuso. En España contamos con más de 70 variedades autóctonas y con esta colección podremos descubrir algunas de ellas. Además, contamos con 2 vinos icono, nuestros "coupage del enólogo"

La variedad tinta Monastrell, también conocida como Mouvedre o Mataró, se cree que la trajeron los fenicios hasta Cataluña en el 500 a.C. Hoy en día no solo la encontramos allí si no que está repartida por gran parte de España como en Valencia, Alicante, Albacete, Rioja, Madrid o Murcia de donde es la nuestra. Optamos por viñedos de más de 35 años, con suelos pobres y calcáreos para que la uva se desarrolle lenta y completamente para proporcionar vinos elegantes y de calidad. Los viñedos están en vaso y tienen un altitud de unos 450 metros, con un clima mediterráneo-continental.

**Fecha de vendimia:** última semana de octubre

**Clasificación:** DO Jumilla

**Variedad:** 100% Monastrell

**Vinificación:** Fermentación durante 12 días a 20/22°C. Maceración post-fermentativa de 2 semanas con sus lías. 4 meses en barricas de 225l.

**Enólogo:** Rubén Magallanes

#### NOTA DE CATA

Color granate con capa alta.

En nariz tiene fruta muy madura y destacan las frutas negras. Además, tiene toques a cedro, regaliz, tabaco y especias dulces. Estas últimas le aportan calidez.

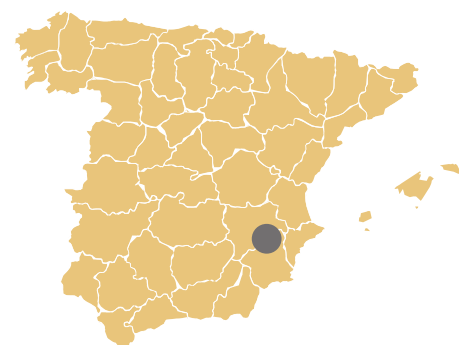
En boca es denso pero destaca su frescura. Los taninos son muy suaves y destacan las especias, notas tostadas y mineralidad.



La sugerencia de maridaje del sumiller Lendl Mijnhijmer:

Pechuga de faisán con salsa espesa de especias dulces y ajo.

*Mejor servido en una copa Riedel Performace Syrah.*



# RAICES

## MONASTRELL

### THE COLLECTION OF NATIVE SPANISH VARIETIES



RAICES is a collection to discover Spain through wine. 20 native Spanish varieties have been selected to give identity and value to all remote areas, unpopulated towns, high altitude vineyards and wine regions that have often fallen into disuse. In Spain we have more than 70 native varieties and with this collection we will be able to discover some of them. In addition, we have 2 iconic wines, our "winemaker's coupage"

The Monastrell red variety, also known as Mouvedre or Mataró, is believed to have been brought to Catalonia by the Phoenicians in 500 BC. Nowadays we not only find it there, it is spread throughout a large part of Spain such as Valencia, Alicante, Albacete, Rioja, Madrid or Murcia where ours is from. We opt for bush-trained vines over 35 years old, with poor, calcareous soils so that the grapes develop slowly and completely to provide elegant, quality wines. The altitude where it grows are about 450 meters, with a Mediterranean-continental climate.

**Harvest date:** last week of October

**Classification:** DO Jumilla

**Variety:** 100% Monastrell

**Vinification:** Fermentation for 12 days at 20/22°C. Maceration post-fermentation of 2 weeks with its lees. 4 months in 225l barrels.

**Winemaker:** Rubén Magallanes

#### TASTING NOTES

Claret color with a high layer.

The nose has very ripe fruit and black fruits stand out. In addition, it has touches of cedar, licorice, tobacco and sweet spices.

In the mouth it is dense but its freshness stands out. The tannins are very soft and the spices, toasted notes and minerality stand out.



Sommelier Lendl Mijnhijmer's pairing suggestion:

Pheasant breast with thick sweet spice and garlic sauce.

*Best served in a Riedel Performace Syrah glass.*

