

ARRÁEZ

19 50

VIVIR SIN DORMIR

“ 100% ECO. 100% MONASTRELL ”



D.O.P. JUMILLA

VARIEDADES

100% Monastrell Eco.

VIÑEDOS Y SUELOS

Suelo arcilloso y calcáreo.
Viñedos de cultivo ecológico certificado de más de 30 años de edad.
Situados en Murcia a unos 650m. de altitud.

CRIANZA

4 meses en bodega de roble francés.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo púrpura intenso; aromas a pimienta con toques de torrefactos. En boca es un vino envolvente, donde predominan los frutos rojos y negros maduros con un potente, bien estructurado y persistente retrogusto.
Consumir entre 12º y 15º

MARIDAJE

Vivir Sin Dormir es un vino con gran personalidad que acompaña perfectamente la cocina Mediterránea.

DATOS TÉCNICOS

pH 3,82
Acidez Total : 5,2 g/L
Azúcar Residual : <4
Alc: 14,5% Vol.

PALETIZACIÓN

Formato : 0,75
Bot. por Caja : 6
Bot. por Pallet : 630

Vivir sin Dormir atrae a primera vista y conquista a cada trago. Es uno de los vinos más mimados por el equipo técnico.

La uva Monastrell, protagonista en nuestra vecina Jumilla, es cultivada por una de las pioneras en el cultivo ecológico de la región, la señora Margarita de 75 años de edad. Gracias a una vendimia tardía, doble selección de uvas, en el campo y en la bodega, y una cuidadosa elaboración y envejecimiento, hemos conseguido extraer en cada botella y de forma natural toda la personalidad de la Monastrell.

¿ Sabías qué...? La etiqueta la ha diseñada Eduardo Bermejo, gran amigo y conocido artista Valenciano



AA

VINOS PARA BEBERSE LA VIDA

Safrá 2020. Adegá Pilandro Brasil, 24/02/2023.