ACQUISTATO IL .....

"Vivir sin Dormir" DO Jumilla 2022 2022



Potente, ben strutturato e persistente

La Jumilla, DO spagnola, è situata nella Murcia, nel Sud-Est del paese. Una zona caratterizzata da un clima arido e caldo, con inverni freddi e estati torride. Qui la varietà principale di uva coltivata è il Monastrell, che rappresenta oltre il 80% della produzione di uva. Una varietà perfettamente adattata al clima secco e caldo della regione, capaci di produrre vini ricchi, tannici e intensi, con un aroma di frutta scura e spezie. Ne è un bel esempio questo Vivir sin Dormir che nasce da uve raccolte in vigneti biologici certificati da oltre 30 anni. Siamo a circa 650 metri di altitudine. La vendemmia, leggermente tardiva, e una doppia selezione delle uve, in campo e in cantina, permettono a Bodegas Arráez di lavorare solo materia prima di altissima qualità. Colore rosso porpora intenso, al naso stupisce per i suoi aromi di pepe e i sentori di torrefazione. In bocca, invece, è un vino avvolgente, con una netta predominanza di richiami alla frutta rossa e nere ben matura. Potente, ben strutturato e persistente. Vino di grande personalità, accompagna perfettamente la cucina mediterranea.

E' decisamente "una grande famiglia", quella di Bodegas Arráez. Una grande squadra, formata da molte persone, unite dalle stesse idee e dallo stesso modo di intendere il vino. Un gruppo affiatato. La cantina si trova a Font de la Figuera ed è stata costruita a partire da tre vecchie cantine appartenute a viticoltori privati. Nel tempo la cantina è stata rinnovata e adattata per incorporare nuove tecniche di vinificazione e imbottigliamento. Ma questo non ha cambiato l'approccio originale, fedele alla tradizione vinicola locale. I vigneti si trovano a circa 90 chilometri dal Mediterraneo e ad un'altitudine compresa tra i 600 e gli 800 metri, tra due valli il cui orientamento genera un microclima mediterraneo-continentale. Questo, insieme a terreni naturalmente poveri, crea condizioni uniche nel loro genere, perfette per la coltivazione di uve di qualità. La cantina possiede 30 ettari di vigneti di varietà prevalentemente locali. Viti di 40 anni ancora ad alberello e nuovi impianti moderni realizzati con tecniche contemporanee.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Jumilla
Uve	100% Monastrell
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Colore rosso porpora intenso, aromi di pepe con sentori di torrefazione. In bocca è un vino avvolgente, dove predominano frutti rossi e neri maturi, dal retrogusto potente, ben strutturato e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821