



# SPIRIT OF THE MONASTRELL

**Vintage:** 2018

**Alcohol Content:** 14°

**Grape Varieties:** Monastrell 100%.

**Vineyards:** At an altitude of between 500 & 700 metres above sea level, stony with sand and clay.

**Harvest:** Monastrell: mid to end of october.

**Production Process:** Cold Fermentation for approximately 20 days at a constant temperatura of no more than 25°C (77°F). Short maceration in American oak for 1 month.

**Tasting Note:** Deep cherry red in colour with violet tones. Complex aromas of ripe red fruits. On the palate it is velvety & complex with the slightest hint of warming vanilla and wonderful freshness & great length.

**Food Pairing:** Great to enjoy alone and fabulous with tapas dishes, meat & poultry, vegetarian casseroles & rissoto.

**Packaging:** Natural cork, 6 bottle cases.

Europallet: 105 cases x 6 bottles

American pallet: 125 cases x 6 bottles



**Añada:** 2018

**Alcohol:** 14°

**Variedades de Uva:** Monastrell 100%

**Viñedos: y terreno** Se encuentran en una altitud de entre 500 y 700 metros sobre el nivel del mar. Tierra rocosa, caliza.

**Vendimia:** Monastrell mediados de Octubre.

**Elaboración:** Maceración y fermentación en depósitos de hormigón en frío durante 20 días, a una temperatura constante no sobrepasando los 25°C. Un paso corto en barricas de un mes en roble americano.

**Nota de Cata:** Vino de color rojo picota. La nariz es potente con recuerdos a fruta madura y floral. En boca se muestra potente, elegante y con un largo y persistente final.

**Maridaje :** Se puede tomar solo o con cualquier tapas, carne, aves, guisados y arroces. **Packaging:** Corcho natural en cajas de 6 botellas.

Europallet: 105 cajas x 6 botellas

Pallet Americano: 125 cajas x 6 botellas