

ARRÁEZ

19 50

VIVIR SIN DORMIR

100% MONASTRELL



VARIEDADES

100% Monastrell Ecológica.

SUELO Y VIÑEDOS

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

Vivir Sin Dormir luce un intenso color púrpura y aromas a pimienta y sutiles torrefactos. En boca es un vino envolvente, con frutos rojos y negros muy maduros. En el retrogusto aparece con potencia y muy bien estructurado y persistente.

SUGERENCIAS

Vivir Sin Dormir es un vino con gran personalidad que acompaña perfectamente la cocina mediterránea.
Servir entre 12 y 15°C en la mejor compañía.

DATOS TÉCNICOS

pH 3.82
Ácido Total: 5,2 g/L
Azúcar Residual: <4
Alc: 14,5% Vol.



GUÍAPENÍN

88
POINTS

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 35 años de edad. Gracias a una vendimia tardía, doble selección de uvas, tanto en el campo como en bodega, y una cuidadosa elaboración y envejecimiento, hemos conseguido extraer en cada botella y de forma natural toda la personalidad de la uva Monastrell.

Sabías qué...? La etiqueta fue diseñada por un amigo y joven artista valenciano, Eduardo Bermejo.

AA