

# Los Losares

Monastrell 2018

Pie Franco

**VIÑEDO:** 950 metros de altitud, cepas en vaso de secano de unos 70 años en pie franco, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes compuestos de piedra cubierta de losas de caliza con muy escasa precipitación

**TIPO DE BARRICA:** Tinas de 5.000 litros de madera francesa

**VINIFICACIÓN** Las uvas se cosechan a mano a partir de mediados de octubre.

Una vez las uvas se encuentran en el depósito, permanecen durante 4 días realizando una pre-maceración en frío para dar al vino más color, frescura y aromas frutales. La fermentación alcohólica dura en torno 10 días a una temperatura controlada de unos 26° grados, luego permanecen junto con los hollejos 3 días realizando suaves remontados diarios para la extracción de taninos finos. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en los mismos tanques de acero inoxidable recibiendo un suave *bâtonnage* removiendo sus lías finas durante 3 meses lo que confiere al vino más volumen y elegancia.

Tras esto, el vino es trasegado por gravedad y envejecido durante otros 14 meses en tinas de roble francés de 5.000 litros

**NOTAS DE CATA** Color violeta intenso con ribetes picota. Notables aromas frutales a cerezas, frutos rojos, ciruelas con toques a compota y sutiles matices minerales y de monte bajo. Todo ello envuelto de suaves tonos en segundo plano de su crianza en madera donde se aprecian los aromas a vainillas, avellanas y miel. De cuerpo medio-alto en boca con taninos suaves y dulzones a su entrada a la vez de elegantes y refinados muy bien integrados con la madera. De persistencia media-alta, con goloso paso por boca, con un vivo final frutal a la vez de mineral y acidez equilibrada que lo hace muy agradable de beber. También es profundo y complejo debido a la perfecta madurez alcanzada de la Monastrell de pie franco de esta parcela donde se obtienen los sabores típicos de la variedad mediterránea (zarzamoras, higos...) sumado a los matices del clima más atlántico de frutos rojos y fresas que los hacen diferente y le dan este plus de complejidad.



**MARIDAJE** Vino tinto de cuerpo medio-alto y con muy buena acidez natural, se puede beber este vino fresco a la vez de goloso solo o acompañado de tapas, risottos, arroces, platos, asados, alimentos a la plancha o fritos, carnes rojas a la parrilla y verduras a la plancha.

Se recomienda servir a 16-17° C.

Bodegas Piqueras

ALMANSA - SPAIN