

Fincacollado

DELIT - Plaer de Monastrell

Delit es un vino de una única parcela, de viñas viejas de Monastrell de más de 50 años y de baja producción. El equilibrio del viñedo permite una vendimia tardía en su punto óptimo, y su elaboración pretende transmitir ese equilibrio y complejidad buscando un vino muy elegante.

Es un vino de alta expresión, pero tanto su delicada vinificación, en barricas abiertas y con solo ligera maceración, como su posterior crianza sobre lías, busca potenciar esa redondez y equilibrio que le convierte al mismo tiempo en un vino de calidad para todos los públicos. Es un vino que se puede consumir en cualquier ocasión. Eso sí, siempre que sea en buena compañía.

Delit cubre tanto la demanda de la variedad Monastrell, como la de vinos mediterráneos de alta gama, a un precio relativamente asequible. Enfocado para la carta de vinos de la alta restauración, donde también puede ser servido por copas, y para la venta al público en tiendas especializadas y gourmet.

Se comercializa con una diferencia de dos años entre el año de venta y su añada. Su momento óptimo de consumo varía entre los dos y cinco años posteriores a la cosecha.

AGRO-CASTELLÓ, S.L.
Carretera de Salinas a Villena, s/n
03638 Salinas (Alicante) SPAIN
Tel.: +34 607 510 710
www.fincacollado.com



FICHA

UVA: 100% Monastrell

VIÑEDO: Cepas de Monastrell de más de 50 años de edad ubicadas en Salinas, cerca del valle del Vinalopó. Sobre terreno franco arenoso. Viña baja de vaso en secano estricto con una producción limitada a 1,5 Kg por cepa forma natural.

AÑADA: El 2017 fue un año con abundante lluvia de invierno y con un periodo vegetativo de temperaturas contenidas, con maduración tardía. El resultado fue un vino muy equilibrado y unos aromas muy finos y elegantes.

ELABORACIÓN: Vendimiado a mano en octubre de 2017, se maceró durante 10 días en barricas de 600 L abiertas, con bazuqueos muy suaves. Al finalizar la fermentación maloláctica, el vino se trasegó a las barricas nuevas de roble francés de 500L. Se crió con sus propias lías y con lías finas de Chardonnay. La crianza duró 12 meses.

ANÁLISIS QUÍMICO: Grado alcohólico: 14,5 %vol. Acidez total: 5,7 g/L. pH: 3,5. Azúcar residual: 1,5 g/L. Sulfuroso total: 90 mg/L. Polifenoles totales: 65.

CERTIFICACIÓN: Certificado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante.

ENÓLOGO: Joan Guia

Nº BOTELLAS: 4.925 botellas de 75 cl

NOTA DE CATA

Delit es un vino muy elegante, tanto en nariz y como en boca, resultado de la combinación entre la Monastrell, el clima mediterráneo, la baja producción, la madurez de la uva y su vinificación sobre lías.

VISUAL: El color, de intensidad media a alta, denota un compromiso entre viveza y elegancia.

NARIZ: En nariz, se funden los aromas terciarios con notas de pastelería y con aromas lácteos de frutas rojas, dando lugar a un aroma envolvente y redondo, muy agradable.

BOCA: En boca, tiene una entrada elegante y un paso por boca sabroso, dejando una grata sensación. Destacan su equilibrada acidez y sus taninos bien integrados. En el postgusto, largo, se reafirma la sensación agradable y un poco láctica, invitando a continuar prolongando el placer.

PRESENTACIÓN

DISEÑO ETIQUETA: Pep Gramage. Papel Manter Tintoretto Gesso Ultra WS. Fabricación Etygraf.

BOTELLA: 75 cl Borgoñona Liberty Leggera Alta de Vetreria Etrusca color verde oscuro. Dimensiones: 316x82 mm. Peso (llena): 1400 g.

TAPÓN: Natural Extra 49x24 mm de Espadan Corks.

CÁPSULA: Complejo 65x30 mm de M.M. Canals.

CAJA: Caja de 6 botellas tumbadas con separador en cartón Kraft, fabricado por Cartotécnica Vallduxense. Dimensiones: 325x230x160. Peso (llena): 8,5 Kg.

ESTUCHE: Estuche de 1 botella en cartón Kraft. Dimensiones: 320x85x170. Peso (lleno): 1,5 Kg.

PALETIZACIÓN: Palet europeo (1200x800) de 100 cajas. 10 cajas por piso, 10 pisos. Peso: 850 Kg. Palet americano (1200x1000) a 120 cajas. 15 cajas por piso, 8 pisos. Peso: 1000 Kg.