

# Finca Collado

## FET A MÀ

Fet a mà es un vino de Monastrell que representa la esencia del Monastrell del Alto Vinalopó y en concreto del municipio de Salinas, donde están ubicadas todas las parcelas. Elaborado con una base de Monastrell y un pequeño porcentaje de Cabernet Sauvignon junto a otras variedades plantadas en las viejas viñas de Monastrell, como la Garnacha y el Bobal. Fet a Mà es en esencia un Monastrell como se hacía antiguamente, aunque tratado de forma moderna. En la uva se cuida al máximo que las pieles y pepitas lleguen a su grado óptimo de maduración. En la elaboración, se prioriza conseguir una extracción de polifenoles sin forzar el vino, respetuosa. En la crianza, de 12 meses en barricas de 500L, suavizar y aumentar el volumen en boca, en reposo.

Fet a Mà es un producto muy honesto. Es un vino con buen cuerpo y de carácter mediterráneo, donde la bodega hace un esfuerzo para obtener una muy buena relación calidad-precio. Es un vino que está pensado para toda la hostelería que le gusta cuidar el producto y al mismo tiempo ofrecer unos precios ajustados. Se comercializa con una diferencia de unos 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](http://www.fincacollado.com)



## FICHA

**UVA:** 85% Monastrell 15% Cabernet Sauvignon

**VIÑEDO:** Cepas de Monastrell de más de 40 años de edad media ubicadas en todo el término municipal de Salinas, con cepas entremezcladas de Garnacha, Bobal y Forcallat. Sobre terrenos francos, arenosos y ligeramente salinos. Viñas bajas de vaso con una producción limitada a 2 Kg por cepa de forma natural. Cepas de Cabernet Sauvignon de 30 años de edad ubicadas en Finca Collado, sobre terreno arenoso.

**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 septiembre y octubre de 2017, se maceró durante 12 días con remontados muy suaves. Al finalizar la fermentación se trabajó con el Monastrell y el Cabernet ya juntos, trasegándose a las barricas de roble de 300L. Se crió durante 12 meses.

**ANÁLISIS QUÍMICO:** Grado alcohólico: 14,5 %vol. Acidez total: 5,4 g/L. pH: 3,6. Azúcar residual: 1,0 g/L. Sulfuroso total: 85 mg/L. Polifenoles totales: 62.

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

**ENÓLOGO:** Joan Guia

**Nº BOTELLAS:** Se embotellaron 12.715 botellas en junio de 2019.

## NOTA DE CATA

Fet a Mà es un vino muy expresivo y sabroso, donde el Monastrell, el grado de madurez y la crianza se funden en un perfecto equilibrio.

**VISUAL:** Color de intensidad alta, sin llegar a la saturación.

**NARIZ:** En nariz tiene mucha intensidad, con aromas muy bien conjuntados de frutas, balsámicos, regaliz y café, muy compleja.

**BOCA:** En boca, tiene una buena entrada, sedosa, y un paso por boca sabroso, con un poco de tanino bien maduro. Al final, una ligera acidez y los recuerdos balsámicos le aportan un equilibrio esencial.

## PRESENTACIÓN

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

**BOTELLA:** 75 cL Bodelesa Classic Plate FA de Saverglass color verde Antique. Dimensiones: 319x76 mm. Peso (llena): 1450 g.

**TAPÓN:** Natural 44x24 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): 9 Kg.

**ESTUCHE:** Estuche de 2 botellas en cartón Kraft. Dimensiones: 325x75x150. Peso (lleno): 3 Kg.

**PALETIZACIÓN:** Palet europeo (1200x800) de 100 cajas. 10 cajas por piso, 10 pisos. Peso: 900 Kg. Palet americano (1200x1000) a 120 cajas. 15 cajas por piso, 8 pisos. Peso: 1100 Kg.