

Finca Collado

MERLOT+MONASTRELL ROSADO

Finca Collado Merlot Monastrell es un vino rosado expresivo y diferente a lo que ofrece el mercado, con una uva y una elaboración muy particular.

Para un consumidor iniciado o que quiera saborear un vino diferente al resto de rosados del mercado, y también para los que disfrutan de un vino fresco y sutil. El Merlot es de un viñedo de baja producción con suelo salino y el Monastrell está fermentado y criado con sus lías durante 2 meses. Con estas características diferenciales nos encontramos con un rosado con muchos matices y que aguanta todo su potencial hasta el final del año y principio del siguiente.

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: 85% Merlot 15% Monastrell

VIÑEDO: Cepas de Merlot de 30 años de edad ubicadas en Finca Collado, sobre terreno con alta mineralidad y salinidad. Viñedos emparrados de baja densidad de plantación, con riego de apoyo con agua del subsuelo. Cepas viejas de Monastrell de más de 40 años plantadas en vaso.

AÑADA: El 2018 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 el Merlot en septiembre de 2018, se prensó directamente y fermentó durante 15 días a 14°C de temperatura. El Monastrell se vendimió en octubre y se sangró directamente a la bodega, donde fermentó y estuvo con sus lías durante 2 meses.

ANÁLISIS QUÍMICO: Grado alcohólico: 12,5%vol. Acidez total: 6,1 g/L. pH: 3,2. Azúcar residual: 1,0 g/L. Sulfuroso total: 105 mg/L.

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

ENÓLOGO: Joan Guia

Nº BOTELLAS: 5.335 botellas de 75 cl

NOTA DE CATA

Finca Collado Merlot Monastrell es un rosado que tiene una estructura y sedosidad en boca diferencial, resultado de la combinación de técnicas de vinificación.

VISUAL: Tiene un color pálido y brillante, que provoca una agradable sensación a la vista.

NARIZ: En nariz predomina la fresa bien madura con notas de mermelada, sin ser excesivamente intenso, con toques muy sutiles de café.

BOCA: En boca tiene una entrada ligera y su paso por boca es suave y refrescante, finalizado con una remarcable acidez que equilibra el vino. Este equilibrio en boca da paso a un postgusto donde destacan los aromas a frutas rojas, dejando una sensación de haber bebido un rosado con algo más, porque solo aquí es donde se muestra sutilmente el aporte de la bodega en la Monastrell.

PRESENTACIÓN

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

BOTELLA: 75 cL Borgoñona Nova de Vidrala color musgo. Dimensiones: 300x80 mm. Peso (llena): 1250 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): 7,5 Kg.

PALETIZACIÓN: Palet europeo (1200x800) de 100 cajas. 10 cajas por piso, 10 pisos. Peso: 750 Kg. Palet americano (1200x1000) a 120 cajas. 15 cajas por piso, 8 pisos. Peso: 900 Kg.