

PARADIGMA

El paradigma de la uva Monastrell



Añada 2014. Añada complicada. El pedrisco de finales de septiembre hizo necesario llevar a cabo una cuidadosa selección manual para garantizar la calidad de la uva. Las bajas temperaturas nocturnas registradas permitieron obtener un tanino bien pulido y maduro, obteniéndose un excelente Monastrell.



100% Monastrell

Vendimia manual seleccionada de la Monsastrell de Casa Lluch. Los suelos son pobres, extremadamente calizos y arcillosos. Viñedo en secano de 18 años de edad con una producción media de 3,2 kg/cepa.

José Vicente Gómez Carbajal

Viticultor



Maceración prefermentativa en frío durante 3 días, remontados muy cortos, de 15-20 min. dos veces al día. Maceración fermentativa a 25°C. Prensado a los 5 días del encubado. Crianza de 8 meses en bodega de roble francés de primer-segundo uso. 9 años de crianza en botella. 13,65% Vol., pH 3,65, AT 5,12g/L.



Paradigma representa el paradigma de la uva Monastrell. Acostumbrados a los vinos cálidos, robustos y ocasionalmente pesados de Monastrell, con intensa extracción y larga crianza, Paradigma es un Monastrell elaborado como los vinos de clima continental, con maceraciones ligeras y ligero paso por bodega. El resultado es un vino elegante, fino y muy versátil para maridar con gran variedad de productos. Color rojo anaranjado, fruto de la evolución en botella. Destacan los aromas minerales que expresa el terruño de Casa Lluch, aromas a cacao, chocolate blanco, café con leche. Tanino bien pulido, amable en boca, muy fino.

El vino es guardado en botella durante largos años para ser disfrutado en su apogeo. Ahora es el mejor momento para beberlo.

Consumir entre 2020 y 2024.

Diego Fernández Pons

Enólogo