

MEGALA

Vino tinto de Finca



Añada 2019. Sin duda una de las añadas más difíciles del siglo. Las intensas lluvias caídas en el mes de septiembre pasarán a la historia de la región y en nuestro viñedo causaron daños importantes. En algunas parcelas la pérdida de producción fue muy alta. La vendimia de megala 2019 fue un reto puesto que se tuvo que llevar a cabo una exhaustiva selección de racimos en campo para garantizar la calidad de la uva. Las noches frescas permitieron obtener una buena madurez fenólica y aunque algo bajos, los niveles de grado alcohólico fueron aceptables.



60% Monastrell
30% Marselán
10% Tempranillo

Viñedo de 18-22 años de edad de Monastrell, Tempranillo y Marselán de nuestra finca Casa Coronas en Fontanars dels Alforins.

José Vicente Gómez Carbajal
Viticultor



Maceración prefermentativa en frío durante 5 días, remontados suaves dos veces al día y maceración postfermentativa de 20 días. Crianza de 12 meses en bodega de roble francés de tercer-cuarto uso. 13,95% Vol., pH 3,61, AT 4,5 g/L., SO2 Total 75,2.



Color rojo intenso muy bonito. A la vista parece un vino mucho más joven de lo que es. Predominan aromas florales, aromas a rosas, clavel, aromas de bosque mediterráneo, garriga, enebro y tomillo. El roble está muy bien ensamblado y no domina al vino. Gran frutuosidad, ciruela madura. Final de boca muy elegante, tanino dulce, fino. Tostados de la madera que recuerda a aromas a chocolate, cacao, regaliz. Bien equilibrado, buena acidez. Vino muy elegante.

Evoluciona favorablemente en botella computando la fruta, desarrollando aromas a regaliz, puliendo aún más el tanino ¡Un vinazo!

Consumir entre 2022 y 2030.

Diego Fernández Pons
Enólogo