

# PRINCIPE DE SALINAS 2025

## MONASTRELL

### VIÑEDO

#### LOCALIZACIÓN

Sax, Alicante

#### ELEVACIÓN

500 msnm

#### ORIENTACIÓN DEL VIÑEDO

Sur

#### EDAD DE LOS VIÑEDOS

20 años

#### VARIETADES

Monastrell

#### FORMACIÓN

En Vaso. Régimen de secano

#### SUELO

Margas calcáreas blancas.

#### CULTIVO

Manual/tradicional ,cultivo en secano y ecologico.

#### VENDIMIA

Selección manual

### VINIFICACIÓN

#### FECHA DE VENDIMIA

16 de septiembre 2025

#### CRIANZA

En barrica de 500 litros con las lias mas finas durante 5 meses.

#### ELABORACIÓN

Se vendimia en un estadio de fruta fresca.

Vendimia manual en cajas de 15 kilos.

Una vez en bodega se despalilla sin estrujar y se fermenta en un bin con sus levaduras autóctonas.

Después ligero prensado y se pasa a barricas donde hace la malolactica.

#### CLARIFICACIÓN

Natural. Antes de embotellar filtración a 5 micras.

#### PRODUCCIÓN

667 botellas

### ANALÍTICA

PH	ACIDEZ	ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL
3.6	5.62 g/l Tart	13.5 % vol	0.26 gr./L



### Nota de cata

Nariz franca de fruta roja con el caramelo de fresón como protagonista cin pinceladas de frutas de hueso (melocotón), sobre un fondo de frutas algo oscuras (marrasquino), completa la aromatica unas finas notas de monte bajo mediterraneo. En boca jugoso, sin menoscabo de frescor, con un paso amplio y profundo.