

VINS DEL  
**COMTAT**

BODEGA DE LA MONTAÑA  
ALICANTINA



## EL SALZE

monastrell

“El Salze Monastrell” es un vino de paraje, elaborado 100% con uvas Monastrell procedentes de la partida de El Salze, en el municipio de Beneixama (Montaña Alicantina).

Se trata de un conjunto de parcelas extraordinarias, con plantas de 40 a 60 años de edad y muy baja producción por cepa. Las viñas están plantadas de forma tradicional, en vaso, y con abundantes faltas motivadas por el escaso vigor. Elevada altitud (630 metros), y clima mediterráneo de montaña.

Nuestro respeto por la identidad de la Monastrell de montaña nos ha llevado a una vinificación con maceración muy suave, en acero inoxidable, y una posterior crianza en roble francés de 500 litros y tostado lento ligero.

Elaboramos bajo el principio de mínima intervención.

*“Color cereza, muy vivo y brillante, con capa media. Sus aromas, muy intensos, recuerdan a ciruelas, pimienta blanca y notas florales. En boca es fresco, profundo y muy equilibrado. Buen equilibrio entre fruta y madera y gran persistencia.”*



**VARIETADES:** Monastrell 100%

**ORIGEN:** Pequeñas explotaciones en el paraje de El Salze (Beneixama, Montaña Alicantina) a 630 metros de altitud.

**CRIANZA:** 12 meses en barricas de 500 litros de roble nuevo.

VINS