



VIVIR SIN DORMIR

100% Eco - 100% Monastrell

D.O.P. JUMILLA

VINO TINTO

VARIEDADES

100% Monastrell Eco.

VIÑEDOS Y SUELOS

Suelos arcillosos situados al oeste de la provincia de suelo arcilloso y calcáreo. Viñedos de cultivo ecológico certificado de más de 30 años de edad. Situados en Murcia a unos 650 metros de altitud.

CRIANZA

4 meses en bodega de roble francés.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo púrpura intenso; aromas a pimienta con toque de torrefactos. En boca es un vino envolvente, donde predominan los frutos rojos y negros maduros con un potente, bien estructurado y persistente retrogusto.

MARIDAJE

Vivir Sin Dormir es un vino con gran personalidad que acompaña perfectamente la cocina Mediterránea. Consumir entre 12° ó 15°C.

DATOS TÉCNICOS PALETIZACIÓN

14,5 % Vol. Alc.
AT 5,2 g/L
AR <4
pH 3,82

Botella de vidrio de 750 ml.
Caja de cartón de 6 botellas.
630 botellas por europalet.

Vivir sin dormir atrae a primera vista y conquista a cada trago. Es uno de los vinos más mimados por el equipo técnico. La uva Monastrell, protagonista en nuestra vecina Jumilla, es cultivada por una de las pioneras en el cultivo ecológico de la región, la señora Margarita de 75 años de edad. Gracias a una vendimia tardía, doble selección de uvas, en el campo y en la bodega, y una cuidadosa elaboración y envejecimiento, hemos conseguido extraer en cada botella y de forma natural toda la personalidad de la Monastrell.

¿Sabías qué...? La etiqueta la ha diseñado Eduardo Bermejo, gran amigo y conocido artista valenciano.