



PINO DONCEL 24 MESES



País / Região / Sub-região

Espanha/ Murcia / Jumilla



Vinhedo

De altitude, com mais de 700m acima do nível do mar. Solo calcário, na sua maioria, com casca de cal de média permeabilidade, com grande capacidade de reter umidade e resistir a longos períodos de seca.



Uva

Monastrell – vinhas velhas e Cabernet Sauvignon



Safra

2017



Teor alcoólico

15%



Colheita

Manual



Vinificação

Cada variedade é macerada/fermentada separadamente em temperatura controlada. Envelhecido em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês e americano de grão fino por 24 meses.



Notas de Degustação

Cor de cereja vermelha de profundidade média. Boa intensidade aromática, aromas intensos e complexos, onde se destaca a frutas negras maduras (mirtilos, ameixas, amoras, etc.) e notas tostadas, baunilha e cacau. Álcool bem estruturado, especiarias, boa acidez, redondo, taninos polidos com madeira bem integrada. Vinho que expressa as suas raízes mediterrâneas com especial elegância, encontrando um equilíbrio entre expressividade e delicadeza.



Harmonização

Risotos, carnes de caça, carnes vermelhas, ensopados, peixes, gaspacho e queijos envelhecidos.

Sobre a Vinícola

A vinícola está localizada em uma região com um dos patrimônios vitivinícolas mais ricos. A Bodegas Bleda é uma empresa familiar cuja origem remonta a 1915, ano em que foi fundada por Don Antonio Bleda. No início do século XX, foram pioneiros no engarrafamento do vinho. O emblemático vinho Oro Viejo conquistou a Medalha de Ouro na Exposição Universal de Barcelona em 1929. Como uma empresa predominantemente exportadora, durante a década de 1940 a maior parte da produção já estava em toda a Europa. Bodegas Bleda pertence à DO Jumilla e conta hoje com 250 hectares de vinhedos. A empresa manteve sempre um forte compromisso na produção de vinhos jovens e criações de alta qualidade, graças à extraordinária dedicação de todas as pessoas que, há quatro gerações, fazem parte tanto na vinha como na adega. Sempre tendo em conta o exemplo daqueles que os precederam, todos os anos trabalham para alcançar a mais requintada combinação de sabores, aromas e cores que as uvas daquela terra podem oferecer, através de uma rigorosa seleção das vinhas e da conciliação dos métodos tradicionais de preparação e envelhecimento com as mais modernas técnicas de vinificação disponíveis em suas instalações. Produção anual de 800.000 garrafas. Cultivo principal da casta Monastrell. No ano de 2007, inaugurou as instalações de prensagem, produção, engarrafamento e sala de degustação profissional. Vinhos exportados para mais de 25 países, num total de 75% da produção de 1.550.000 litros.