

e



enesencia varietales
monastrell dulce



LA PURÍSIMA
BODEGAS

E

ENESENCIA, variedades Monastrell Dulce.

ELABORACIÓN: Nuestro dulce es el resultado de una pasificación natural de uvas de Monastrell. Una sobremaduración que se ha hecho sobre cepa sin que intervenga ningún tipo de podredumbre noble. El resultado es una concentración de los azúcares y los ácidos, sin cambiar su equilibrio. Un fenómeno singular que sólo se puede llegar a observar en parcelas de cepas viejas, de bajo rendimiento, con una exposición muy determinada. Un regalo único que nos ofrece el clima de Yecla.

CATA: De color picota, muy cubierto. La nariz es intensa, extravagante, dominada por aromas a frutas pasificadas, dulce de membrillo, albaricoque seco y notas tostadas. Al airearse aparecen notas mentoladas, a bergamota, eucaliptos y a deliciosas pepitas de chocolate negro. En boca el adjetivo que mejor lo define es: untuosidad. Un vino goloso, y a la vez con una gran viveza que proporciona una sorprendente acidez. En ningún momento el vino nos resulta empalagoso, aunque sí nos deje un largo final de boca chocolateado. Un auténtico homenaje para los postres más elaborados.

VINIFICATION: Our "dulce" is the result of the natural drying of Monastrell grapes. It's a natural over-ripening that occurs without the intervention of any rot. The result is a concentration of the sugars and the acids without a change to their natural balance. A unique phenomenon that can only be seen on the oldest vines with low yields and a specific exposure - a unique gift from the Yeclan climate.

TASTING NOTES: A very intense and dark cherry colour. On the nose it is powerful and extravagant with aromas of dried fruits, quince paste, dried apricot and toasted notes. With aeration, the wine reveals notes of menthol, bergamot, eucalyptus and delicious black chocolate chips. The best adjective to describe the wine on the palate is "unctuous". A sweetish and lively wine whose life and freshness is due to its surprising acidity; this makes the wine friendly and prevents it being sickly sweet. The finish is enhanced by flavours of liquorice and leaves a long-lasting aftertaste of white chocolate. A true tribute to the most sophisticated of deserts.



ENESENCIA VARIETALES MONASTRELL DULCE

BOTELLA / BOTTLE		
Bord. Harmonie 50 cl. musgo		
CIERRE / STOPPER		CÓDIGO EAN / EAN CODE
Corcho natural / Natural cork		8436000240238
EMBALAJE / PACKAGING		
Caja 6 unidades / 6-Bottle box		
LARGO / LENGTH	195 mm	POSICIÓN BOTELLA / BOTTLE POSITION 
ANCHO / WIDTH	130 mm	
ALTO / HEIGHT	310 mm	
VOLUMEN / VOLUME	7,85 dm ³	
PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT	5,830 Kg	
EUROPALET / EUROPALLET 80 X 120		
LARGO / LENGTH	1.200 mm	CAJAS x PALET / BOXES x PALLET 180
ANCHO / WIDTH	800 mm	CAJAS MOSAICO / MOSAIC BOXES 36
ALTO / HEIGHT	1.745 mm	ALTURAS / LAYERS 5
VOLUMEN / VOLUME	1,68 m ³	PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT 1080 Kg