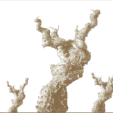


EL MONDONGO

EL ESCOCÉS VOLANTE 

Variedades: Garnacha 90%, Mazuelo, Moristel, Bobal (10%)

Añada: 2023

Producción: 4.990 botellas

Clasificación: Vino Varietal de España

Enólogo: Norrel Robertson MW

Pueblos: Villarroya de la Sierra, Torralba, Cervera de la Cañada



NOTAS DEL ENÓLOGO

[Lee el informe de la vendimia 2023](#)

Este vino es una maravillosa evocación del particular terruño de este rincón del mundo: salvajemente aromático con notas de frutos rojos silvestres y especias. La añada 2023 procede de viñedos seleccionados, situados entre 750 y 990 metros, muchos de los cuales fueron desclasificados de sus lanzamientos habituales de viñedo único. Estas parcelas comparten las mismas características geológicas de mayor contenido en arcilla roja, lo que favorece un carácter más explosivo de frutos rojos y garriga.

Las uvas se vendimiaron en cajas de 20 kg durante un periodo de 5 o 6 días a medida que maduraban las 4 parcelas y se almacenaron entre 0 y 1 grados en una sala fresca con humedad controlada.

Fermentaron juntas en un fermentador abierto con un 20% de racimos enteros incluidos en forma de pastel de capas. Se aplicaron suaves bazuqueos una o dos veces durante una fermentación larga, lenta y suave, después de que las uvas se calentaran tras su remojo en frío. Prensado a huevos de flexitank y cemento antes de la maloláctica y la crianza sobre lías finas durante 15 meses.

Color rojo rubí juvenil. Frutas de frambuesa silvestre con notas de pimienta agrieta, salado de invierno y zarzas.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,5 % vol.

Azúcar: 1.8g/l

Acidez total: 5.8g/l

pH: 3.65

"It's a fun red that they only produce in years when they find the fun profile with lots of undergrowth, aromatic herbs. This year is especially good..."

Luis Gutierrez, The Wine Advocate

