



Vinos: **Sólo Monastrell**

Vita Dominguez

Secretario Cofradía Vino Reino de la Monastrell

En el restaurante El Churra de Murcia, la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell, el martes 7 de junio celebró su cata mensual.

Se cataron vinos elaborados exclusivamente con uva de la variedad Monastrell

La variedad Monastrell, es una cepa de origen español, se encuentra extendida por todo el litoral mediterráneo, siendo en España la cuarta variedad de uva tinta de vinificación con mayor superficie cultivada en España. Teniendo carta de naturaleza fundamentalmente en Murcia y Alicante.

La cepa de Monastrell, es de porte erguido, con sarmientos gruesos y cortos poco ramificados, su hoja posee un limbo de forma pentagonal, con tres lóbulos marcados. Sus racimos son pequeños o medianos y bastante compactos, con bayas esféricas y de tamaño mediano, de coloración azul-negro, de piel gruesa rica en antocianos; su pulpa es carnosa y blanda con poca cantidad de taninos.

Es una variedad de gran rusticidad y elevada resistencia a la sequía, necesita buena insolación. Posee una sensibilidad media-alta frente a mildiu y oídio, es muy resistente a la excoriosis, podredumbre gris y polilla, presentando alta resistencia a la filoxera.

Se le llama Monastrell en España, Mourvèdre en Francia y Mataro en Portugal y en buena parte del Nuevo Mundo

Vinos catados

Xenys Autor 2014

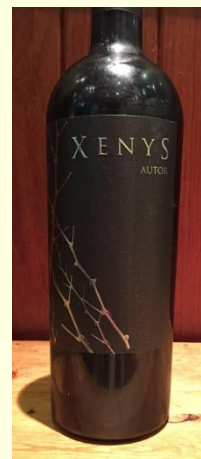
- Grado alcohólico: 14.5 %
- Elaboración: maceración en depósitos pequeños de acero inoxidable; envejecido en barricas nuevas de roble francés y americano durante 12 meses
- Viñedos y Bodegas Xenysel — Jumilla. D.O.P. Jumilla

Cata:

Vino de color rubí intenso, limpio y brillante.

Aromas a frutos rojos maduros y sobre todo a florales. Toques ligeros de especiados. Intensidad media sin defectos.

En boca es potente al principio, dejando al final un postgusto franco. Muy persistente. Vino equilibrado y rico en taninos.





Casa Cisca 2012

- Grado alcohólico: 15.00 %
- Elaboración: 14 días de fermentación / 16 meses en barrica
- Bodegas Castaño — Yecla. D.O.P. Yecla

Cata:

Color rojo cereza con ribete granate.

Intenso en nariz, presenta aromas balsámicos, notas tostadas, fruta en licor, cacao, chocolate, toffee, hojarasca, monte bajo.

En boca tienen una entrada elegante, recorrido amplio, marcado por una buena acidez, cuerpo medio y un intenso recuerdo de frutas licorosas. Taninos pulidos e integrados. Buena persistencia.



Casa Castillo Pie Franco 2010

- Grado alcohólico: 14.5 %
- Elaboración: 18 meses en barricas de roble francés
- Propiedad Vitícola Casa Castillo — Jumilla. D.O.P. Jumilla

Cata

Picota oscuro con borde granate.

Muy expresivo en nariz y con buena complejidad, fruta roja y fruta negra muy madura, casi mermelada, chocolate, especiados, café, recuerdos balsámicos y minerales.

Sabroso en boca, con la fruta madura predominando sobre las notas tostadas. Combinación de frescos balsámicos con agradables especiados. Taninos pulidos, final largo y gran persistencia.



Las Quebradas 2010

- Grado alcohólico: 13.5 %
- Elaboración: Crianza 14 meses
- Bodegas Enrique Mendoza — L'Alfàs del Pi destinada a crianza y otra en Villena en la finca El Chaconero destinada a la elaboración. D.O.P. Alicante

Cata

Picota oscuro y cubierto con destellos granate.

Nariz intensa, madura, concentrada, fruta negra en sazón, suaves tostados, suaves toques minerales sobre un fondo fresco.

En boca tiene buen ataque, buena acidez, sobre un tanino muy fino, estructura firme pero ligera, notable persistencia.





Síntesis 2005

- Grado alcohólico: 14.5 %
- Elaboración: 15 meses en barricas de primer año de roble francés de 300 litros y posterior crianza de 24 meses en botella.
- Bodegas Viña Elena — Jumilla. D.O.P. Jumilla

Cata

Oscuro cereza picota. Capa alta

Notas minerales, aroma a fruta confitada y su recuerdo a plantas aromáticas mediterráneas, especias, chocolate, tostados.

En boca es sabroso, donde aparece la fruta junto con los tostados, taninos maduros. Paso de boca suave a la vez que persistente. Magnífico estado de conservación de la botella catada

