

De Muerte (2016)



IDENTIDAD

Bodega **Bodegas Vinery On**
Nombre **De Muerte**
Año **2016**
Uvas Syrah (50 %)
Monastrell (50 %)
Ubicación **España > Murcia > Jumilla**
Categoría **Vino Tinto**

BOTELLA

Volumen 750mL
Envase Bordeaux

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vendimia: Manual, en cajas de 20 kilos
• Vinificación: Depósitos de acero inoxidable a 24°C de temperatura.
Maceración larga durante 21 días
• Envejecimiento: Maloláctica y posterior crianza en barricas de roble francés Allier durante un periodo mínimo de 9 meses

VIÑEDO

Viticultura Cepas de más de 15 años de bajos rendimientos en regadío
Tierra Clima extremo con inviernos muy fríos y veranos muy calurosos

REFERENCIAS

Web <https://www.wineryon.com/vinos/demuerte/>

COMENTARIO



Comentario DEMUERTE es el nombre de un vino de Yecla que destaca por ser uno de los vinos más modernos y originales de los que se elaboran en la zona. Elaborado por la bodega Vinery On es un vino que surge de la mente de dos creadores en las que arte y elaboración artesanal se dan la mano. Un objetivo en el que, como destacan sus propietarios, se han propuesto elaborar vinos de alta calidad con un packaging llamativo, original y único en el mercado. Un camino que les ha llevado a materializar ocho vinos, diferentes, únicos, con sabores sorprendentes y un aspecto rompedor. Vinos entre los que destaca DEMUERTE, un vino que se presenta en una botella oscura sobre la que se ha aplicado una etiqueta en la que se reproduce una calavera Catrina al gusto de México, en múltiples colores intensos.

Elaborado a partir de uva Monastrell, se trata de un vino que se obtiene tras un cuidadoso estudio en el que se respeta las propiedades de esta uva. Para que resulte más completo, las uvas que se emplean en su elaboración se combinan con uvas de la variedad Syrah, siendo la proporción de ambas al 50%. Estas uvas se recogen de viñas viejas cultivadas en riguroso secano. Un proceso que es posible llevar a cabo en esta zona productora de uvas como en Yecla, ubicada en Murcia.

Los campos en los que se encuentran los viñedos se caracterizan por la altitud de los mismos (700 metros) y la composición del suelo (roca caliza de gran permeabilidad principalmente). En la actualidad se trabaja con campos que ocupan un total de 20 hectáreas.

Proceso de elaboración del vino DEMUERTE

Los viñedos que se emplean en la elaboración de DEMUERTE se encuentran muy cerca de la zona de cultivo, para que pase el mínimo de tiempo entre la vendimia y su procesamiento.

Hay que señalar además que esta vendimia se realiza de manera tradicional, a mano y depositando los granos en cajas que permiten que sigan en contacto con el aire en todo momento. Para la elaboración del vino DEMUERTE sólo se escogen los granos de mayor y mejor calidad, desechando el resto.

Cuando se ha vendimiado tanto la uva Monastrell como la uva Syrah, se obtiene un mosto que debe macerar durante cierto tiempo para que desarrolle sus cualidades particulares en lo que a olores y sabor se refiere. Nada menos que 21 días en unos depósitos de acero inoxidable a 24 grados centígrados de temperatura que permite la total extracción de los taninos maduros.

Posteriormente el vino se vuelve a someter a otro largo proceso de crianza -nada menos que diez meses-, pero en este caso en barricas nuevas de roble francés Allier, uno de los mejores del mercado que le va a aportar unos toques balsámicos con aromas sutiles a especias y vainillas.

Este vino moderno que ha venido a denominarse DEMUERTE en honor a la calidad de su sabor, es de color rojo violáceo, y tiene un aroma que en nariz es fino y recuerda y evoca a frutos con un fondo de roble y bollería.

Su paso de boca es suave y untuoso, claves de su éxito como uno de los vinos de Yecla más populares del mercado.

Este vino se puede adquirir en cajas de seis botellas a un precio muy competitivo para ser un vino de Monastrell. Sus responsables consideran que se trata de un vino que debe tomarse a una temperatura comprendida

Bodegas Vinery On De Muerte (2016)

CATAS (1)

Fecha **20 de marzo de 2019**
Catador Curso De Cata
Puntuación 94.0
Platos Queso de cabra, Guisos, barbacoa, Carnes Rojas...
Notas Notas de cata de la bodega:
Vista: Color rojo violáceo.
Nariz: Fina de frutos rojos con un suave fondo de roble y bollería.
Boca: Paso de boca suave y untuoso
Olfato Buena intensidad aromática. Fresco, elegante y armónico con agradables aromas de fruta roja madura, brioche y toques especiados.
Al agitar parecen notas de madera de roble.
Boca En boca es redondo y untuoso debido a unos taninos maduros y suaves.
Buena persistencia final
Muy agradable, deja un buen recuerdo que invita a seguir bebiendo

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
20/3/19	Consumido		
20/3/19	Consumido		

