

LOS FRAILES CALIZA 2020



Añada	2020
Bodega	Los Frailes
Den.origen	Valencia
Uvas	Monastrell
Fecha de cata	13/12/2023
Tipo de vino	Tinto
Precio	15,90
Puntuación	87,7

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Descripción del vino

El denominador común de la finca son los suelos calizos. En la búsqueda de este suelo más extremo, más calcáreo lacustre, más ocre (rendizas amarillas), más pobre es donde se ha cultivado esta Monastrell tan singular. Respectando al máximo esta personalidad, han elaborado el vino como los frailes lo hacían en la finca siglos atrás, limitando la intervención en bodega a lo mínimo y realizando la crianza en los depósitos antiguos y ánforas de la bodega fonda que los frailes ya utilizaban.

Suelos

Viña de una única parcela “La parada de tordos” con una superficie de 3,20 hectareas. Situada a 600 metros sobre el nivel del mar son suelos limoso-arenosos muy calcáreos (rendzinas) de color ocre sobre un zócalo de caliza lacustre. Son suelos extremadamente calcáreos, pero donde el buen nivel de hierro permite reducir la actividad del calcáreo y el nivel de magnesio permite una óptima maduración de las uvas manteniendo buena acidez (gracias al potasio) Viña plantada en vaso en el año 1978 y en agricultura de secano.

Vinificación

Toda la vendimia es manual dado que toda la Monastrell se encuentra en vaso. La intervención en bodega se limita a lo mínimo, levaduras autóctonas, remontados suaves, mínima dosis de sulfuroso y un suave filtrado. Tanto la fermentación maloláctica como la crianza se realizan en los depósitos antiguos del s. XVIII que los frailes utilizaban para elaborar los vinos. La crianza son 10 meses en depósitos antiguos de hormigón y ánfora de barro.

Análisis enológico

Alcohol: 14%

Fases de la cata:

Visual

De color rojo picota madura, con ribete cardenalicio avanzado y capa media, limpio pero algo apagado, lagrima intensa coloreada

Olfativa

Aromas a caramelo y cascara de naranja pocha, a frutos rojos (moras, frambuesas) ciruela negra, cereza, balsámico y secundarios a yogur.

Boca

Entrada salina y muy tánico, carnosos, bastante ácido y con intenso amargor, largo, de persistencia media e intenso retrogusto. Aunque se podría decir que es redondo, está un poco descompensado por el exceso de alcohol