

# Los Losares

pie franco



## EL LUGAR IDEAL PARA nuestra popular Monastrell

### VIÑEDO

950 metros de altitud, cepas en vaso de secano de unos 70 años en pie franco, métodos de agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes compuestos de piedra cubierta de losas de caliza con muy escasa precipitación.

### VINIFICACIÓN

Las uvas son vendimiadas a mano a partir de mediados de octubre. Pre-maceración en frío en depósitos de acero inoxidable durante 4 días para conferir al vino más color, frescura y aromas frutales. Fermentación alcohólica durante aproximadamente 10 días a una temperatura controlada de unos 26°C. Breve maceración con los hollejos realizando suaves remontados diarios para la extracción de taninos finos. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en los mismos tanques de acero inoxidable, recibiendo un suave bâtonnage que removerá sus lías finas durante 3 meses confiriéndole al vino más volumen y elegancia. Trasiego por gravedad y envejecimiento durante 14 meses en tinas de roble francés de 5.000 litros.

### ENVEJECIMIENTO

14  
MESES

### TIPO BARRICA

Tinas de 5.000 litros de madera francesa.

### PREMIOS

91 PTS – James Suckling 2024 (añada 2021)  
89 PTS – Decanter 2024 (añada 2021)  
93 PTS – Wine Enthusiast 2024 (añada 2021)  
ORO – Gilbert & Gaillard 2024 (añada 2021)  
92 PTS – Decanter 2023 (añada 2019)  
92 PTS – James Suckling 2023 (añada 2019)  
ORO (93 PTS) – Beverage Tasting Institute 2023 (añada 2019)  
DOBLE ORO (91 PTS) – Gilbert & Gaillard 2023 (añada 2019)  
PLATA – Millésime BIO 2023 (añada 2019)  
ORO – Sakura 2023 (añada 2019)  
90 PTS – Bacchus Alain Label 2022 (añada 2019)  
ORO – China Wines & Spirits Awards 2022 (CWSA)(añada 2020)  
ORO (91 PTS) – Vin-Duero 2022 (añada 2019)  
ORO (95 PTS) – Vin-Duero Femenino 2022 (añada 2019)  
92 PTS – James Suckling 2022 (añada 2019)  
90 PTS – Guía Peñín 2022 (añada 2019)  
ORO – Gilbert & Gaillard 2022 (añada 2019)

### NOTAS DE CATA

Color violeta intenso con ribetes picota. Notables aromas frutales a cerezas, frutos rojos y ciruelas ligeramente compotadas, con sutiles matices minerales y de monte bajo. Redondo, profundo y complejo a su vez, con suaves notas a vainilla, avellanas y miel, fruto de su crianza en tinas de roble francés. Cuerpo medio-alto en boca con taninos suaves, dulzones, elegantes y refinados muy bien integrados con la madera. Persistencia medio-alta con goloso paso por boca. Vivo final frutal, mineral y de acidez equilibrada.

### MARIDAJE



- Tapas, risottos y arroces
- Asados y platos a la plancha/fritos
- Carnes a la parrilla y verduras a la plancha

**TIPO VINO** Tinto de parcela

**VARIEDAD UVA** 100% Monastrell

**D.O.** Almansa

Recomendamos servir a **16-17°C**