

### VAEL 2020



**VAEL**, guarda de montes y naturaleza, evocado en un lobo y culto de los íberos asentados en el sureste de la Península Ibérica.

Con **VAEL**, recuperamos nuestras raíces y tradición milenaria de cultivo de la vid y elaboración de vino en Jumilla, tierra de íberos como atestigua el yacimiento arqueológico de Coímbra del Barranco Ancho, fechado en la época ibérica de los siglos V a II a C.

La añada 2020 está elaborada con un coupage de **Monastrell, Syrah y Garnacha Tintorera** procedente de viñedos de **cultivo ecológico certificado** en parajes de una altitud que va de los 600 a los 800 metros. Suelos pobres en materia orgánica, calizos y arenosos. La variedad monastrell plantada en vaso.

**Elaboración por separado** con uva procedente de **vendimia manual** con selección en viñedo y en bodega. Fermentación a temperatura controlada en acero inoxidable con una maceración media de 15 días y un ligero paso por barrica de roble y un afinamiento en botella mínimo de 12 meses.

#### Nota de cata:

En **VISTA** presenta color rojo picota, capa media alta con ribetes violáceos.

En **NARIZ**, intensos aromas a frutos negros, con notas balsámicas. Limpio y expresivo

En **BOCA** es redondo, untuoso y con marcado carácter frutal en retrogusto con predominio de frutos rojos maduros.

**Monastrell (viña en vaso), Syrah y Garnacha Tintorera**  
**Cosecha 2020 – 15% vol.**  
**VINO ECOLÓGICO CERTIFICADO.**  
**Consumo: entre 12º y 14ºC**  
**D.O.P. Jumilla**

#### Gastronomía:

Un vino tinto sedoso que destaca por su carnosidad y carácter frutal que acompaña con carnes blancas y rojas, pasta con salsas de carne, pescado graso como el atún y el bacalao y una gama muy variada de quesos principalmente con leche de cabra y de oveja de curación media.