



Marca	Familia Pacheco <i>Barrica</i>
Añada	2021
Capacidad botella	75 cl
Tipo	Vino tinto con madera
Tiempo en madera	6 meses
Variedades	70% Monastrell, 15% Cabernet Sauv., 10% Syrah y 5% Garnacha Tintorera
Alcohol	14,5 % vol.
Cierre	Corcho
Fecha embotellado	Marzo 2023
DOP	Jumilla
Temperatura servicio	16 °C - 18 °C

Viñedo	Monastrell: secano, cepas en vaso, recolectadas a mano, poda a pulgares. Tenemos una combinación de diferentes parcelas localizadas en varias zonas de la D.O.P Jumilla. La edad de los viñedos ronda entre los 30 y 40 años. Altitud: 380 - 700 m.s.n.m. Tenemos varios tipos de suelo, pero predomina el suelo calizo con textura arenosa. La densidad de plantación es baja, entre 1.400 - 1.600 cepas por hectárea. Syrah y Cabernet S.: estas variedades están plantadas en espaldera con riego por goteo. Densidad de plantación entre 2.500 - 2.700 cepas por hectárea. Sistema de conducción: doble cordón royat (Cabernet) y Guyot (Syrah). Localización Syrah: "Omblancas", 550 m.s.n.m. Año de plantación 2004. Suelo arenoso con partes arcillosas. Localización Cabernet: valle Estrecho de Marín, 380 m.s.n.m. Suelo calizo. Garnacha Tintorera: secano, en vaso y recolectadas a mano. Poda a pulgares. Localización valle Estrecho de Marín. Suelo arcilloso.
Vinificación	Fermentación alcohólica en depósitos de acero inox. a temperatura controlada (25 °C) con levaduras autóctonas. Envejecimiento en barricas de roble francés de 300 l. nuevas, de segundo y tercer año. Clarificado, filtrado por tangencial y filtración amicrobica (0,65-Qm).
Notas de cata	Color granate de intensidad media. Tiene una nariz con muchos matices: notas a fruta roja, regaliz y ligeras notas a vainilla y cacao. En boca, el vino es equilibrado con buen peso de fruta y persistente.
Maridaje	Arroz y conejo, hamburguesas, pasta boloñesa, spaguettis a la carbonara, guisos de ternera, estofados y un vino estupendo para una barbacoa.