



Marca	Familia Pacheco <i>Dulce Monastrell</i>
Añada	2022
Capacidad botella	50 cl
Tipo	Tinto naturalmente dulce
Clase	Vendimia tardía
Cierre	Corcho
Fecha de embotellado	Enero 2024
Denominación de origen	Jumilla
Variedad	Monastrell
Alcohol	14 % vol.
Temperatura de servicio	16 - 18 °C

Viñedo	Secano, en vaso, vendimia manual. Las uvas provienen de la Finca Casa Quemada, subzona norte de la D.O.P. Jumilla. Altitud 700 m.s.n.m. Viñedo plantado en 1990. Baja densidad de plantación (2,70 x 2,70 m)
Vinificación	Sobremaduración en viñedo. Fermentación en depósito de acero inoxidable, a 25 °C durante 12 días. Con levaduras autóctonas y sin paso por madera. Únicamente se filtra por placas.
Nota de cata	De intensidad alta y color picota, este vino dulce destaca en nariz por sus notas balsámicas y a oliva negra. En boca encontramos un vino estructurado y concentrado, en el cual se aprecia fruta pasificada y notas balsámicas como la menta que dan paso a un final largo y persistente.
Maridaje	Chocolates, postres, quesos curados o azules y foie.