



BODEGA: BODEGAS HYDRIA

TIPO: TINTO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

VARIEDADES:

GRADO ALCOHÓLICO: 15%

MARCA: 12 COMPASES

AÑADA: 2016

DOP BULLAS

67% Monastrell + 33% Tempranillo

Edición limitada 18.000 botellas



VIÑEDO:

Situados en un entorno natural, Sierras de Burete, Lavia y Cambrón, en el valle denominado Hoya de los Hermanos en Cehegín (Murcia), a más de 800 metros de altitud, al pie de la cara norte de la Sierra de Lavia. Viticultura ecológica.

Monastrell, viñedo de más de 50 años en vaso. Tempranillo, viñedo más de 25 años en espaldera.

SUELO:

Composición caliza y textura franco-arcillosa, que permite alargar la maduración, para obtener una mayor carga y polimerización de polifenoles, aportando buena estructura al vino.

CLIMA:

Mediterráneo con inviernos suaves y veranos cálidos. Escasas precipitaciones. Las sierras que rodean este valle, crean un microclima particular, protegiendo al viñedo de heladas y fuertes vientos.

CONDICIONES DE LA AÑADA:

Añada fresca, con invierno suave y verano poco caluroso.

VENDIMIA:

Segunda semana de octubre de 2016. Recolección manual en cajas de 16kg.

ELABORACIÓN:

Cada parcela se vinifica por separado en depósitos de acero inoxidable de 5.000L.

Selección en mesa. Despalillado y estrujado de la uva suaves.

Maceración prefermentativa en frío para potenciar la complejidad aromática y gustativa, así como su color.

Fermentación a baja temperatura con remontados suaves.

Fermentación maloláctica en barrica.

Mínima intervención. No clarificado ni estabilizado. Contiene cristales naturales de bitartrato potásico.

CRIANZA:

8 meses en barricas de roble francés y americano de 225L