



BODEGA: BODEGAS HYDRIA

TIPO: TINTO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

VARIEDADES:

GRADO ALCOHÓLICO: 15,5%

MARCA: 1000 ACORDES

AÑADA: 2019

DOP BULLAS

Monastrell

Edición limitada 1.094 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 en la parcela más alta de la Hoya de los hermanos, con una antigüedad de más 50 años en vaso. Producción 700 kg por hectárea.

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 2019. Recolección manual en cajas de 16kg.

ELABORACIÓN:

Parcela vinificada en un depósito de acero inoxidable de 2000L.

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.

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

Fermentación maloláctica en barrica.

CRIANZA:

12 meses en barricas de roble francés de 500 L