



Finca Collado

DELIT

*DELIT cast. DELEITE m. 1. Placer del ánimo y los sentidos. 2. Placer sensual
El placer de cultivar, el placer de vinificar, el placer de beber. Cuando sea,
donde sea, con quien sea*

*2013 | Monastrell 100% de cepas viejas del valle del Vinalopó, cerca de la Laguna de Salinas
Crianza 12 meses sobre lías finas en barricas nuevas de 300 L.*



Delit es un vino de gama alta, pero pensado para tomar en cualquier ocasión. Eso sí, siempre que sea en buena compañía. Su redondez, tanto en nariz como en boca, le convierte en un vino para todos los públicos.

Es un vino que cubre tanto la demanda de la variedad Monastrell, como la de vinos mediterráneos de alta expresión, a un precio relativamente asequible. Enfocado para la carta de vinos de la alta restauración, donde también puede ser servido por copas, y para la venta al público en tiendas especializadas y gourmet.

Se comercializa con una diferencia de dos años entre el año de venta y su añada. Su momento óptimo de consumo varía entre los dos y cinco años posteriores a la cosecha.

NOTA DE CATA

Delit es un vino muy redondo, tanto en en nariz y como en boca, resultado de la combinación entre la Monastrell, el clima mediterráneo, la madurez de la uva y su vinificación sobre lías.

El color, de intensidad media a alta, denota un compromiso entre viveza y elegancia. En nariz, se funden los aromas terciarios con notas de pastelería y con aromas lácteos de frutas rojas, dando lugar a un aroma envolvente y redondo, muy agradable. En boca, tiene una entrada elegante y un paso por boca sabroso, dejando una grata sensación. Destacan su equilibrada acidez y sus taninos bien integrados. En el postgusto, largo, se reafirma la sensación agradable y un poco láctica, invitando a continuar prolongando el placer.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

VINEDO: Cepas de Monastrell de más de 50 años de edad ubicadas en Salinas, cerca del valle del Vinalopó. Sobre terreno arenoso y ligeramente salino. Viña baja de vaso con una producción limitada a 2 Kg por cepa forma natural.

AÑADA: El 2013 fue un año bastante caluroso y seco, pero con un mes de septiembre con temperaturas moderadas que favorecieron la madurez del Monastrell.

ELABORACIÓN: Vendimiado a mano en octubre de 2013, se maceró durante 7 días con remontados muy suaves. Al finalizar la fermentación maloláctica, el vino se trasegó a las barricas nuevas de roble, mayoritariamente francés. Se crió con sus propias lías y con lías finas de Chardonnay. La crianza duró 12 meses. Se embotellaron 3.599 botellas en septiembre de 2014.

ANÁLISIS QUÍMICO: Grado alcohólico: 15 %vol. Acidez total: 5,3 g/L. pH: 3,6. Azúcar residual: 1,0 g/L. Sulfuroso total: 90 mg/L. Polifenoles totales: 65.

CERTIFICACIÓN: Certificado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante.

ENÓLOGO: Joan Guia

PRESENTACIÓN

BOTELLA: 75 cL Borgoña Liberty Leggera Alta de Vetreria Etrusca color verde oscuro. Dimensiones: 316x82 mm. Peso (llena): 1400 g.

TAPÓN: Natural Extra 49x24 mm de Espadan Corks.

CÁPSULA: Complejo 65x30 mm de M.M. Canals.

ETIQUETA: 100x230 mm en papel Manter Cotone Bianco Ultra WS. Diseño Pep Gramage. Fabricación Etygraf.

CAJA: Caja de 6 botellas tumbadas con separador en cartón Kraft, fabricado por Cartotécnica Vallduxense. Dimensiones: 325x230x160. Peso (llena): 8,5 Kg.

ESTUCHE: Estuche de 1 botella en cartón Kraft. Dimensiones: 320x85x170. Peso (lleno): 1,5 Kg.

PALETIZACIÓN: Palet europeo (1200x800) de 100 cajas. 10 cajas por piso, 10 pisos. Peso: 850 Kg. Palet americano (1200x1000) a 120 cajas. 15 cajas por piso, 8 pisos. Peso: 1000 Kg.



Fincacollado

AGRO-CASTELLÓ, S.L.
Carretera de Salinas a Villena, s/n
03638 Salinas (Alicante) SPAIN
Tel.: +34 607 510 710
info@fincacollado
www.fincacollado.com