

# PARADIGMA

## El paradigma de la uva Monastrell



**Añada 2012.** Añada complicada. El pedrisco de finales de septiembre hizo necesario llevar a cabo una cuidadosa selección manual para garantizar la calidad de la uva. Las bajas temperaturas nocturnas registradas permitieron obtener un tanino bien pulido y maduro, obteniéndose un excelente Monastrell.



100% Monastrell

Vendimia manual seleccionada de la Monastrell de Casa Lluç. Suelos pobres, extremadamente calizos y arcillosos. Viñedo en secano de 18 años de edad. Producción 3,2 kg/cepa.

**José Vicente Gómez Carbajal**  
*Viticultor*



Maceración prefermentativa en frío durante 3 días, remontados muy cortos, de 15-20 min. dos veces al día. Maceración fermentativa a 25°C. Prensado a los 5 días del encubado. Crianza de 8 meses en barrica de roble francés de primer-segundo uso. 9 años de crianza en botella. 13,65% Vol., pH 3,65, AT 5,12g/L.



Paradigma 2012 representa el paradigma de la uva Monastrell. Acostumbrados a los vinos cálidos, robustos y ocasionalmente pesados de Monastrell, con intensa extracción y larga crianza, Paradigma es un Monastrell elaborado como los vinos de clima continental, con maceraciones ligeras y ligero paso por barrica. El resultado es un vino elegante, fino y muy versátil para maridar con gran variedad de productos. Color rojo anaranjado, fruto de la evolución en botella. Destacan los aromas minerales que expresa el terruño de Casa Lluç, aromas a cacao, chocolate blanco, café con leche. Tanino bien pulido, amable en boca, muy fino.

Consumir entre 2018 y 2020.

**Diego Fernández Pons**  
*Enólogo*