

SUEÑO DE MEGALA

Vino tinto de larga crianza



Añada 2009. Año sin complicaciones en lo que al clima se refiere: precipitaciones invernales y verano seco con lluvias tardías puntuales. Calidad óptima.



65% Monastrel
20% Tempranillo
15% Marselán

Vendimia manual seleccionada de las mejores zonas de las parcelas de Monsastrell, Tempranillo y Marselán de Casa Coronas. Viñedo en secano de 20 años de edad. Producción 2,1 kg/cepa.

José Vicente Gómez Carbajal
Viticultor



Maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días, remontados suaves dos veces al día y maceración post-fermentativa de 30 días. Crianza de 22 meses en barrica de roble francés de segundo-cuarto uso. 8 años de crianza en botella. 14,45% Vol., pH 3,54, AT 4,5g/L.



Color rojo anaranjado, tonos teja. Vino mediterráneo muy particular. Destacan las notas de fruta compotada y pasa, pero se mantiene la frescura del estilo Atlántico. Se conservan los aromas florales y de la fruta fresca, pero también de hierbas aromáticas como la menta, el romero y el monte bajo. Destaca el clavo entre los aromas especiados, pimienta blanca, notas de curri. Alta concentración, gran volumen y amplitud en boca, tanino dulce bien pulido. Excelente equilibrio, post-gusto muy largo y amable en boca.

En el año 2020 estará en su apogeo. Sueño de Megala refleja el carácter cálido de los vinos mediterráneos con una complejidad y personalidad únicas. Llamado a ser compañero de disfrute de los apasionados del vino.

Consumir entre 2019 y 2021.

Diego Fernández Pons
Enólogo