

## CERRO ENCINAS 2019

**Elaborador:** Marenas Viñedo y Bodega

**Zona:** Sin D.O. (Montilla, Córdoba)

**Variedad:** Monastrell

**Alc:** 13,5% Vol.

### Viñedos:

El vino se elabora con viñas plantadas a mano por José Miguel Márquez, en exclusiva, con un total de 5 hectáreas de viñedo de 20 años de edad, con pendientes entre el 10% y el 20%. El viñedo está compuesto por 1400 cepas, plantadas en 1998, y 1500 cepas más plantadas en 2016, de forma tradicional e injertadas manualmente. Esta situado en la finca Cerro Encinas, a 350 metros de altitud en Montilla, (Córdoba). El viñedo esta orientado al este y sur-este respectivamente. No se utiliza materia orgánica de ningún tipo, para no crear ningún desequilibrio en la producción de la viña. Tampoco se ara la tierra y se trabaja con pasto autóctono, que se desbroza e incorpora al suelo. Los restos de poda también son triturados y devueltos a la tierra como materia orgánica.

### Elaboración:

Vendimia manual. El mosto se mantiene unos días en maceración con sus pieles en depósitos de acero inoxidable antes de fermentar espontáneamente. No se utilizan productos químicos ni en el viñedo ni en el proceso de elaboración del vino, por lo que nos encontramos ante un tinto ecológico. Sin sulfitos añadidos. Sin filtrar y sin clarificar.

### ¿Qué esperar de este vino?

Monastrell del mediterráneo. Considerada el punto de encuentro entre las uvas blancas y tintas. Frescor por encima de todo.

### Marenas Bodega y Viñedos

Cerro Encinas, 14550, Montilla, Córdoba  
www.bodegamarenas.com



### Maridajes:

Prueba este vino con carnes, tanto de ternera, cordero o incluso caza. También arroces, pastas o quesos semicurados o con mayor curación.

### Tª de servicio recomendada:

14 - 16°C

# JOSE MIGUEL MÁRQUEZ

## Marenas Bodega y Viñedos



José Miguel Márquez tiene como filosofía, el cuidado de las cepas, y el respeto al medio ambiente que dan como resultado vinos que expresan la naturaleza del terreno y el clima del lugar, en un ambiente mediterráneo, con la amable influencia del aire atlántico. Sin más que la fermentación del zumo de las diferentes variedades de uva, sin aditivos. José Miguel busco en la tierra la "Memoria Perdida" de los vinos de antes. Una tierra singular, mezcla de albariza y arenas, y un clima extremo, que propicia una perfecta maduración de las variedades; la práctica inexistencia de inclemencias climatológicas, es resultado de unas uvas completamente sanas vendimia tras vendimia. En definitiva, un lugar idóneo para buscar la máxima expresión del vino natural.