



VILAMAR

carácter mediterráneo

Las comarcas de la Terra Alta, buena parte de ellas colindantes con las tierras de Aragón, viven una etapa de auge espectacular en la creación y elaboración vitivinícola fácilmente palpable en los vinos de nuestras bodegas. Las viñas de esta zona reivindican día a día el carácter mediterráneo de sus paisajes y de su peculiar climatología: una abundante insolación y una pluviometría escasa. Destacan dos particularidades: un singular equilibrio entre los dos vientos dominantes, el Cierzo y el Garbino que -junto con un invierno frío- dan carácter especial a una uva que ha conquistado todo tipo de paladares amantes de vinos frescos y sorprendentes.

En Montebro Premium Wineries elaboramos nuestro vino Vilamar con la voluntad clara de mantener en sus botellas la esencia mediterránea expresada en este velero de grandes dimensiones que surca los mares azotado por esos vientos característicos que dan vigor y sentimiento a nuestras cepas y a nuestras uvas.

En los vinos de la Terra Alta, la terraza es la unidad de cultivo más común. Su paisaje mantiene todas las características de un terruño de interior próximo al Mar Mediterráneo: cordilleras pre-litorales, pequeños ríos, bosques de encina y pino blanco y sobre todo, suelos agrícolas teñidos de los típicos cultivos mediterráneos: almendro, viña y olivo.

Las uvas son seleccionadas, cosechadas a mano y transportadas en cajas a la bodega para llevar a cabo una segunda selección. Las uvas son fermentadas por separado con sus propios hollejos en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 22 °C – 24 °C. Posteriormente este vino envejece en barricas de roble francés y americano durante 12 meses y acaba su crianza en botella hasta que adquiere su excepcional bouquet.

VILAMAR

RESERVA

NOTA DE CATA



Vino de color rojo cereza intenso con reflejos granates. En nariz es intenso donde se destacan aromas de frutos rojos, tales como cerezas, y vainilla.

Los orígenes del Vilamar son perfectamente identificables, es fresco gracias a su proximidad del mar, mineral de los terruños de la zona, expresivo y original.

Recomendamos decantarlo una o dos horas antes de disfrutarlo. Servirlo acompañado de carnes rojas, blancas, aves, caza y quesos azules y curados

VARIETADES



60% Merlot
40% Cabernet Sauvignon

TEMPERATURA DE CONSUMO



16 °C – 18 °C




CRIANZA



Envejecido 12 meses en barricas de roble francés y americano.

ANÁLISIS

Alcohol (g/L): 13.5% vol
Acidez total (g/L): 4.93
Acidez volátil (g/L): 0.58
Azúcares residuales (g/L): 0.22

		
Tipo de botella Bordalesa Cónica	Unidades por caja 6	Unidades por palet 570
Capacidad 750 ml	Dimensiones Anchura: 260 mm Altura: 320mm Profundidad: 176mm	Medidas Anchura: 1,2 m Altura: 1,75 m Profundidad: 0,8 m
Peso llena 1.626 gr	Peso caja 9,92 Kg	Cajas por palet 95
Altura botella 310 mm		Cajas por piso 19
		Pisos por palet 5
		Peso palet 967 kg
		Peso madera 25 kg

T DENOMINACIÓ D'ORIGEN
TERRA ALTA

