



VINA MARIS

MONASTRELL

· LIMITED EDITION ·

FICHA TÉCNICA VINA MARIS MONASTRELL 2011

- 100% monastrell (D.O Alicante).
- 14 meses en barricas de roble francés
- 3 meses de crianza submarina en botella lacrada a 30 metros de profundidad en la costa de Calpe, Alicante.
- Color: Rojo rubí, ribete rubí con apunte teja.
- En nariz: Intenso. Aromas frutales –frutos rojos y negros maduros- Marcada mineralidad y recuerdos de trufa y frutos secos.
- En boca: Sabroso, franco y equilibrado. Con buena acidez y carnosos. Fruta marcada, madera integrada y toques de crianza.

VINA MARIS

· LIMITED EDITION ·

VINA MARIS MONASTRELL 100% 2011

14 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés y 3 meses de afinamiento submarino. La magia de nuestro vino se produce a 30 metros de profundidad, en la costa de Calpe, en pleno mar Mediterráneo. La temperatura constante, la ausencia de luz y ruido y las condiciones de salinidad, presión y suave movimiento de las corrientes, dan como resultado un vino único, expresivo y redondo.

14 months aging in brand new barrels of French oak and another 3 months of submarine aging. The magic of our wine sparkles from 30 metres under the sea, in the shores of Calpe, in the core of the Mediterranean Sea. The constant temperature, absence of light and noise, together with the salinity conditions, pressure and soft rocking of the currents, yield a unique, expressive and wholesome wine.

Elaborado y embotellado para Vina Maris por R.E.N. 0007131-A
Produced and bottled for Vina Maris by R.E.N. 0007131-A

PRODUCTO DE ESPAÑA/PRODUCT OF SPAIN



75cl.
14% vol.



Contiene sulfitos/Contains sulphites



NUMERACIÓN DO

LIMITED EDITION

0000

(MARCH 2015)