



ENTRESIJO

VIÑEDOS VIEJOS DE PIE FRANCO · DOP JUMILLA · 2022

En la Hoya de Santa Ana, Albacete, DOP Jumilla, a más de 800 metros de altura, se encuentran nuestros viñedos viejos de Monastrell en pie franco.

Envejecido en barricas nuevas de roble francés del bosque de Allier durante más de 14 meses, ENTRESIJO se transforma en una obra maestra enológica. El resultado es un vino complejo, redondo y equilibrado que encarna la esencia de la uva Monastrell, llevando consigo la riqueza de la tierra y la pasión de las manos que lo han creado.

Cada sorbo de ENTRESIJO es un viaje sensorial a través de la historia y la tradición vinícola de esta preciosa región. Con alta intensidad en su color, aroma y gusto, ENTRESIJO surge de la artesana elaboración en pequeñas tinas tras una selección manual uva a uva.

Durante 5 días hace una maceración prefermentativa a baja temperatura antes de iniciar su fermentación alcohólica a temperatura controlada. La fermentación maloláctica se produce dentro de las barricas de roble francés durante su largo proceso de crianza.

> *«Un vino complejo y elegante, con un marcado carácter mineral […] posee un tanino que aporta estructura […] Un vino muy vivo que aún crecerá en botella.»*
>
> GUÍA WINEUP 2026 · 94+ GRAND GOLD TASTE

94+ PUNTOS — **GRAND GOLD TASTE**
GUÍA WINEUP 2026

RECONOCIMIENTOS

THE SPANISH MONASTRELL MONOVARIETAL WINE AMBASSADOR

GUÍA WINEUP 2024 · 2025 · 2026
TRES AÑOS CONSECUTIVOS

93 PUNTOS GUÍA INTERVINOS
92 PUNTOS GUÍA PEÑÍN

En la carta de más de 50 restaurantes, 11 de ellos con estrella Michelin.

DATOS LOGÍSTICOS

Caja: 6 botellas de 0,75 L

FICHA TÉCNICA

Uva **100 % Monastrell en pie franco**	Crianza **14 meses, roble francés nuevo (Allier)**
Graduación **16 % vol.**	Temperatura de servicio **14–16 °C**
Rendimiento por cepa **Entre 800 y 900 g de uva**	Formato · Alérgenos **0,75 L · Contiene sulfitos**

TIENDA ONLINE
Escanea y compra en videscaliza.com/shop

VIDES CALIZA
CRAFTED SPANISH WINES

www.videscaliza.com
Ctra. Tobarra, s/n · Ontur (Albacete)