



Resquicio

VIÑEDOS VIEJOS DE PIE FRANCO · DOP JUMILLA · 2024

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.

De las mismas cepas que ENTRESIJO nace RESQUICIO: la rendija por la que asoma lo que guardan nuestras viñas viejas. Su crianza se hace en depósitos singulares sobre lías, sin aporte de madera, para conservar intactas la frescura y la fruta, y deja que la Monastrell se muestre tal y como sale de la cepa.

Elaborado de forma artesana en pequeñas tinas tras una selección manual de racimos, RESQUICIO es fresco, jugoso y directo: fruta negra y roja, monte bajo y un fondo mineral de piedra caliza.

Tras la vendimia manual, al amanecer y en cajas pequeñas, hace una maceración prefermentativa de 3 días. Fermenta a temperatura controlada con nieve carbónica, y reposa 24 meses entre depósito y botella antes de salir al mercado.

> *«Lo primero que se deja ver de nuestras viñas en pie franco. Entresijo, antes de los secretos.»*
>
> VIDES CALIZA · RESQUICIO 2024

FICHA TÉCNICA

Uva **100 % Monastrell en pie franco**	Crianza **24 meses en depósitos singulares sobre lías y botella**
Graduación **15,5 % vol.**	Temperatura de servicio **14–16 °C**
Maridaje **Arroces de monte, carnes a la brasa, quesos semicurados**	Formato · Alérgenos **0,75 L · Contiene sulfitos**

DEL MISMO VIÑEDO

ENTRESIJO · THE SPANISH MONASTRELL MONOVARIETAL WINE AMBASSADOR
GUÍA WINEUP 2024 · 2025 · 2026

94+ PUNTOS GRAND GOLD TASTE
GUÍA WINEUP 2026

Vides Caliza está en la carta de más de 50 restaurantes, 11 de ellos con estrella Michelin.

DATOS LOGÍSTICOS

Caja: 6 botellas de 0,75 L

TIENDA ONLINE
Escanea y compra en videscaliza.com/shop

VIDES CALIZA
CRAFTED SPANISH WINES

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