



RUTA DE LAS ESPECIAS

Naturalmente Dulce **MONASTRELL DE PIE FRANCO · 2022**

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

Las tierras calizas de los viñedos de Monastrell en pie franco son un tesoro natural, ya que poseen una composición única y particular que influye significativamente en las características finales del vino.

Una cuidadosa selección de la uva pasificada tras un envero acelerado por la vendimia en verde en junio hacen de este vino una deliciosa expresión artesana de la uva Monastrell.

RUTA DE LAS ESPECIAS ha alcanzado un sorprendente nivel alcohólico de 15,5 % vol. durante su fermentación. Sin embargo, conserva de forma natural 80 gramos de azúcar por litro, lo que le confiere un equilibrio asombroso entre el alcohol, el dulzor, la acidez punzante y los taninos aportados por el roble francés.

> *«Fruta de hueso madura y mermelada de fresa […] untuoso y denso, con un dulzor amable.»*
> **GUÍA WINEUP 2026 · 92 PUNTOS**

RECONOCIMIENTOS

MEDALLA DE ORO BACCHUS
92 PUNTOS GUÍA WINEUP 2026
92 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 0,5 L

FICHA TÉCNICA

Uva **100 % Monastrell en pie franco**	Crianza **6 meses, roble francés nuevo (Allier)**
Graduación **15,5 % vol.**	Azúcar natural **80 g/L**
Temperatura de servicio **12–14 °C**	Formato · Alérgenos **0,5 L · Contiene sulfitos**

MARIDAJE

Quesos intensos, callos, manitas de cordero, guisos y postres grasos como chocolates, tarta de queso o tiramisú.

TIENDA ONLINE
Escanea y compra en videscaliza.com/shop

VIDES CALIZA
CRAFTED SPANISH WINES

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