

WRONGO DONGO

100% Monastrell

D.O. Jumilla

COSECHA: Caracterizada por la sequía un año más, aunque el verano ha sido más suave de lo normal y unas lluvias pertinentes en primavera han dado como resultado una maduración larga que ha producido uvas de muy buena calidad.

VIÑEDO: En el borde con la región de Alicante se encuentran los viñedos de Wrongo Dongo distribuidos en varias parcelas, rodeadas de montañas a unos 650 - 700 metros de altitud. Cultivadas en vaso entre los años 1977 - 1987. Suelos calizos, pobres en materia orgánica, con buen drenaje en la superficie, pero con gran capacidad de retención hídrica a medida que profundizamos.

ELABORACIÓN: Vendimia tardía a partir de la segunda quincena de octubre. Levaduras autóctonas, fermentación en depósito, maloláctica en tanque y 6 meses crianza en barrica

ANÁLISIS DE CATA: Color cereza intenso. Aroma a fruta sobre madura, especiado, chocolate. Cuerpo medio.

ÚLTIMOS PREMIOS:

- R. Parker Wine Advocate: 87 puntos Wrongo Dongo 2015.
- eRobertParker.com: 87 puntos Wrongo Dongo 2015.
- Guía Peñín: 88 puntos Wrongo Dongo 2015.
- Wine Spectator: 86 puntos Wrongo Dongo 2014.
- Wine Enthusiast: 87 Wrongo Dongo 2014.
- Guía Peñín: 90 Wrongo Dongo 2014.

