

SURCAMARES

The **Monastrell** grape grows and develops in its natural habitat: **in front of the Mediterranean**, in the Southeast of the Iberian Peninsula. This area has produced wines since the time of the Phoenicians, wines that were already marketed across the sea and that reached all the points of the different empires that conquered this land. This particular location determines a particular climate that is the most suitable for this variety. Monastrell needs long, hot and dry summers to achieve optimum maturation. And all this, just to express in Suracamares **the essence of the Mediterranean**, with its endless winemaking tradition, which starts with the Phoenicians, and a shared history across the sea.

La uva Monastrell crece y se desarrolla en su hábitat natural: frente al Mediterráneo, en el Sureste de la Península Ibérica. Esta zona produce vinos desde la época de los fenicios, vinos que ya se comercializaban al otro lado del mar y que llegaron a todos los puntos de los diferentes imperios que conquistaron esta tierra. Esta ubicación particular determina un clima particular que es el más adecuado para esta variedad. La Monastrell necesita veranos largos, calurosos y secos para conseguir una maduración óptima. Y todo ello, sólo para expresar en Suracamares **la esencia del Mediterráneo**, con su interminable tradición vitivinícola, que comienza con los fenicios, y una historia compartida al otro lado del mar.

Grape variety | Variedad: Monastrell.

Soils | Suelos: The age of the vineyards is between 5 and 15 years old, with mostly limestone soils, loams and clays and altitudes between 200-400 m. | La edad de los viñedos es de entre 5 y 15 años, con suelos mayoritariamente calizos, francos arcillosos y altitudes entre 200-400 m.

Appellation | Denominación de Origen: D.O. Alicante.

Winemaking process | Elaboración: fermentation occurs at controlled temperature in stainless steel tanks; Wine is gently stabilized by natural cold, and smoothly filtered before bottling. | La fermentación se produce con temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable; el vino se estabiliza suavemente mediante frío natural y se filtra suavemente antes de ser embotellado.

Tasting notes | Notas de cata: intense red color; aromas of berries, fresh fruit and some nuances of aromatic herbs. In the mouth it is very tasty and fruity, light without losing structure. With silky tannins and delicate acidity with a moderately long finish. | Color rojo intenso; Aromas de frutos del bosque, fruta fresca y algunos matices de hierbas aromáticas. En boca es muy sabroso y frutal, ligero sin perder estructura. De taninos sedosos y delicada acidez con un final moderadamente largo.

Pairing | Gastronomía: perfect as an appetizer, tapas, paella, soft meats like poultry. | Perfecto como aperitivo, tapas, paella, carnes blandas como las aves de corral.

