

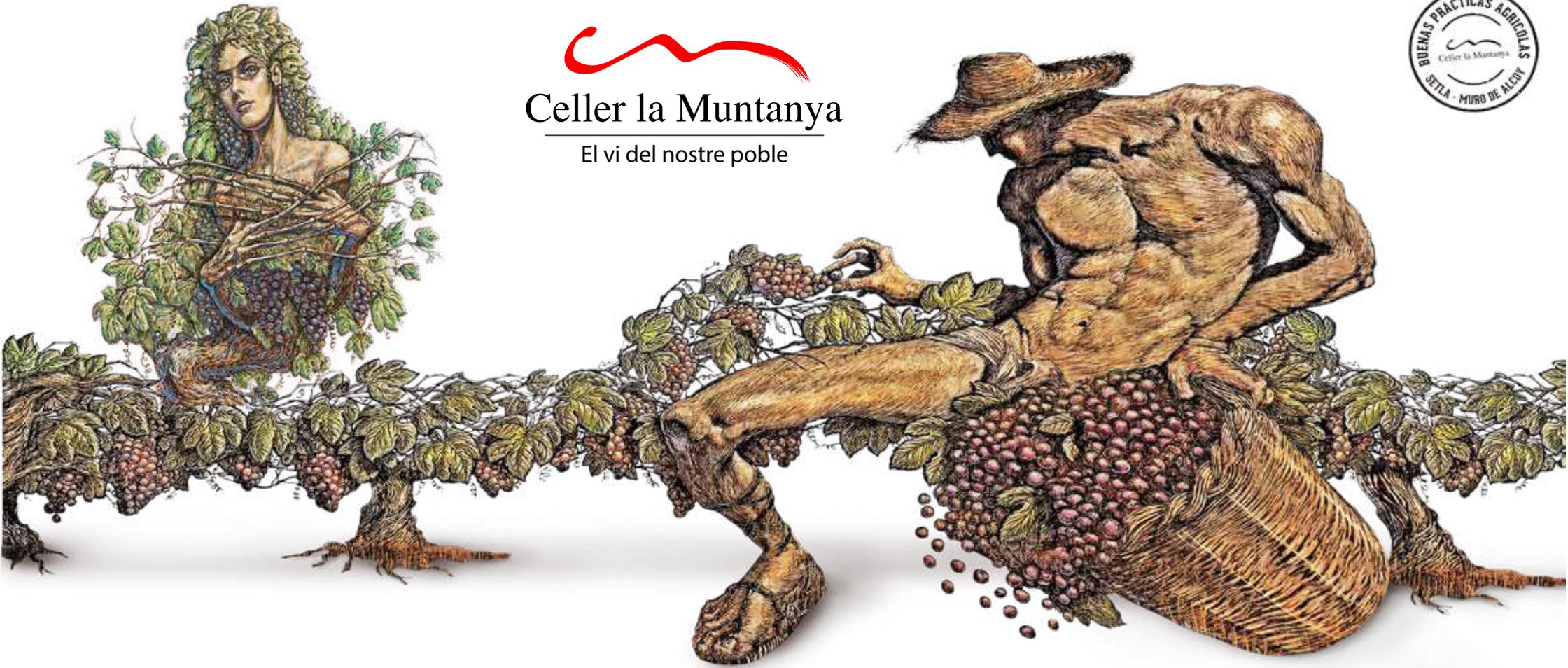
Celler la Muntanya

VINS Y VERMUTS DE SETLA DE NUNYES

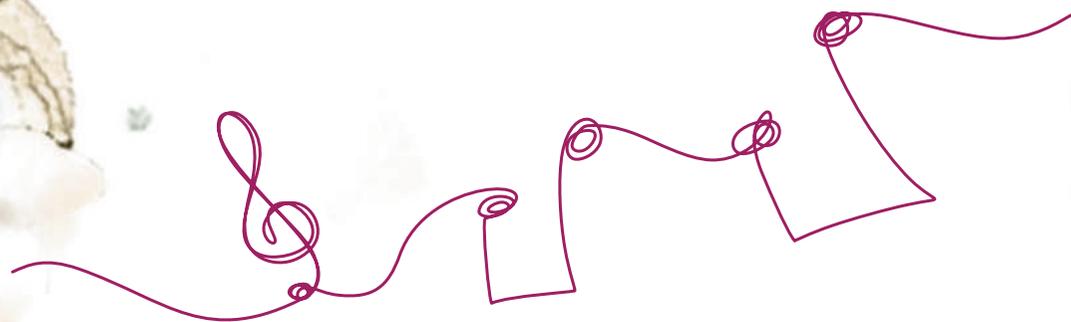


Celler la Muntanya

El vi del nostre poble



V I N S Y V E R M U T S D E S E T L A D E N U N Y E S



CABALL DE FOC

Monastrell, o Vemeta, nuestra uva por excelencia, deliciosa, única, irrepetible. Es la alternativa perfecta para disfrutar de este vino. Este vino es la expresión de esta variedad típica de nuestra zona, fresco por fuera y balsámico por dentro, elegante, coqueto, afrutado muy redondo y largo en boca.





Producción: 2950 botellas



VARIEDAD:
100% Monastrell



OBSERVACIONES: Vino de carácter mediterráneo. Este vino es la expresión de esta variedad típica de nuestra zona, elegante, coqueto, afrutado, balsámico, muy redondo y largo en boca. Es la alternativa perfecta para disfrutar en un ambiente distendido.



ELABORACIÓN:
Criado durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés mas un año embotellado en guarda.



CATA:

Fase visual: De media capa, rojo vivo y brillante. Color muy atractivo que muestra el origen de uvas frescas nada sobremaduras.

Fase olfativa: De intensidad aromática media pero de gran complejidad. Destacan los aromas a frutas rojas frescas: frambuesa, arándano, hierbas aromáticas de bosque mediterráneo en conjunción con sutiles notas aportadas en su paso por bodega: toffee, mentol, vainilla y un amplio abanico de especias. Hacen un conjunto armónico muy agradable y fresco.

Fase gustativa: Su entrada a boca es sutil, elegante y potente. La gama de matices va acorde a la que nos anticipaba la nariz: frutas frescas junto a notas tostadas y mentoladas.

Es un vino muy largo. Hace salivar e invita a saborearlo con calma, por su complejidad y larga persistencia llena de agradables recuerdos.

Resumen: Para percibir todos sus aromas invitamos a abrir la botella unos minutos antes de su servicio para dejarlo respirar y que muestre todo su potencial aromático.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 423,4kj-101,1kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=15% vol.

Dirección: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 2950 botellas



VARIEDAD:
100% Tintorera



OBSERVACIONES: La garnacha tintorera, a diferencia de la mayoría de uvas, aporta compuestos fenólicos que encontramos en pieles de otro tipo de uva de pulpa blanca. Esto otorga a los vinos un extra en intensidad que encaja con la magnitud su sabor con reminiscencias a olivas y pimienta negra con un toque final de frutos tintos. Conocida internacionalmente como alicante bouschet. Esta es nuestra apuesta por poner en valor esta variedad por la peculiaridad de su pulpa coloreada y la potente explosión sabores que concede.



ELABORACIÓN:
Durante 3 meses criamos el vino en barricas nuevas de roble francés mas un año embotellado en guarda.



CATA:
Fase visual: Color rojo picota, de capa alta.
Fase olfativa: Intenso y elegante en nariz. Complejo, fino y muy fresco, con notas varietales de violeta, frutos rojos y fruta negra, acompañados por notas balsámicas y una ligera mineralidad.
Fase gustativa: Su buena estructura, tanino maduro y sedoso en perfecto equilibrio con la acidez. Fino y elegante, con buen volumen, longitud y profundidad. Una mineralidad marcada, con la sensación de frescura presente, lo que lo convierte en un vino con mucho nervio, personalidad y buena persistencia.
Resumen: Para percibir todos sus aromas invitamos a abrir la botella unos minutos antes de su servicio para dejarlo respirar y que muestre todo su potencial aromático.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 423,4kj-101,1kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=15% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producció: 2950 botellas



VARIEDAD:
100% Merseguera



OBSERVACIONES: Este vino ha sido extraído 100% de mosto flor, es un vino suave y afrutado. Su elaboración tiene una magia especial que se re-fleja en un vino excepcional. Suelo calizo, franco-arenoso a 900 metros de altura donde recuperamos esta variedad autóctona del mediterráneo.



ELABORACIÓN:
Después de la fermentación, durante 6 meses se conservan las lías finas, ensamblando dichas lías mediante batonage, tras lo cual se clarifica de manera natural.



CATA:
Fase visual: Amarillo pálido con reflejos verdosos, con un leve desprendimiento de carbónico natural.
Fase olfativa: De intensidad media-alta. Percibimos aromas primarios de tipo floral con recuerdo a cítricos (pomelo-limón) y algunos aromas herbáceos.
Fase gustativa: Destacan las sensaciones de frescura y viveza, es ligero sabroso, frutal, posee una excelente acidez y es agradablemente amargoso, fino y elegante.
Resumen: vinos finos, con aromas herbáceos y afrutados ligeros y con una acidez media-baja.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 364kj-86,93kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=12,5% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 2950 botellas



VARIEDAD:
100% Chardonnay



OBSERVACIONES: Entre todos los vinos blancos, el Chardonnay es el vino blanco más famoso. Y por lo tanto es considerado como "rey" de las variedades de uva blanca. Fermentado en sus lías, de clarificación natural sin aditivos químicos, filtrado y embotellado en guarda durante tres meses antes de su salida al mercado.



ELABORACIÓN:
Después de la fermentación, durante 6 meses se conservan las lías finas, ensamblando dichas lías mediante batonage, tras lo cual se clarifica de manera natural.

CATA:

Fase visual: El Chardonnay a la vista presenta un color variable entre paja muy pálido y amarillo paja más pronunciado, casi dorado, que en muchos casos se debe al aporte de la madera, y reflejos verdosos, los cuales están definidos por la variedad utilizada.

Fase olfativa: Los aromas característicos del Chardonnay poco maduro recuerdan a la manzana verde, los más maduros de clima frío alcanzan una notable acidez y huelen a limón, pomelo, pera, acacia, los de clima cálido adquieren aromas a frutas tropicales (mango, piña, banana, melón, ananá) puede aparecer algo de especias o caramelo. Con crianza en roble pueden aparecer aromas a vainilla, miel y manteca.

Fase gustativa: El Chardonnay es largo de boca, no tiene extremos duros ni una acidez agresiva. Presenta una gran gama de sabores los cuales están definidos por manzanas, cítricos, melón, peras, miel, cera, caramelo, dulce de leche, minerales entre los más reconocidos.

Resumen: Los vinos de Chardonnay, pueden llegar a ser extremadamente complejos expresando el carácter del terruño del cual proceden.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 364kj-86,93kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=12,5% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 5000 botellas



VARIEDAD:
Merlot y Sirah



OBSERVACIONES: Las variedades con las que elaboramos este vino , le dan un aroma, estructura y paladar que lo hacen goloso, fácil y agradable.
Las uvas se vendimian buscando lo madurez apropiada para conseguir los taninos, la acidez y graduación que nos permite una elaboración natural que realce las características de tierra, variedad e identidad.



ELABORACIÓN:
Fermentación malolactica y clarificación en depósitos en depositos de acero inoxidable. Posterior reposo en barricas de roble frances hasta su embotellado y posterior reposo en botella.



CATA: VISTA: Colores intensos, oscuros, propios de los ricos taninos maduros, con ribete acentuado y lagrima persistente.
NARIZ: Aromas de frutos de bosque, moras, grosella, arándanos, fruta de hueso ciruela negra , toques minerales y de vainilla,
BOCA: Paso por boca repitiendo e integrando en sabor los aromas que hemos percibido anteriormente , dándole una untuosidad, vigor y frescura, agradable y golosa.
Temperatura de servicio: entre 14 / 18°C.
Buen compañero de asados y calderetas, paellas de carne, guisos y pasta.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 411,5kj-98,29kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteinas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=14,5% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 5000 botellas



VARIEDAD:
100% Chardonnay



Vino elaborado con variedades blancas autóctonas de la zona, que le confieren una personalidad única y digna representación de los vinos estas tierras. Las vendimias se realizaron respetando los ciclos de madurez de cada una de las variedades integrantes, buscando siempre el equilibrio entre la graduación y la acidez, consiguiendo un vino fresco, aromático y de paso fácil.



ELABORACIÓN: Fermentación maloláctica y clarificación en depósitos de acero inoxidable. Posterior reposo en barricas de roble frances hasta su embotellado y posterior reposo en botella.



CATA:
VISTA: Amarillo, limpio, transparente, con irisaciones verdosas y tonos acerados.
NARIZ: Aromas florales, fruta fresca de hueso, notas tropicales de fruta fresca.
BOCA: Paso fresco y agradable, sabores cítricos y frutas verdes tanto de hueso como tropicales. Final ligeramente almendrado, dejándonos la boca fresca.
Temperatura de servicio entre 6 / 9°C,
Excelente compañía para platos de pasta fresca, ensaladas de verano, carne blancas y pescados varios, calderetas y "Suquets". arroces de pescado y marisco así como de verduras,
Perfecto acompañante para media tarde despreocupada.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 411,5kj-98,29kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=14,5% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183

