



LA BONHOMME ROSÉ

Appellation: D.O.P. Jumilla

Cépages: 75% Tempranillo et 25% Syrah



Caractéristiques des vignobles

Les raisins proviennent de deux vignobles situés dans la vallée de l'Aragona, aux alentours de la cave, à 700 mètres d'altitude. Dans les deux cas, il s'agit de vignobles conduits en palissage avec irrigation goutte à goutte.

- Pour la variété Syrah, âgée de 23 ans, les vignes sont plantées sur des sols franco-sableux avec une forte teneur en calcaire.
- Pour la variété Tempranillo, âgée de 15 ans, les vignes sont plantées sur des sols calcaires et caillouteux.

Le rendement des parcelles de Tempranillo tout comme celles du Syrah tournent autour de 5 000 kg par hectare.

Vinification et élevage

Les raisins sont récoltés manuellement et séparément, dans des caisses (palots) d'environ 200 kg. Ils sont ensuite placés pendant 24 heures dans une chambre frigorifique à -2 °C. Après ce refroidissement, les grappes sont éraflées, puis légèrement macérées avant le pressurage. Le moût obtenu est directement transféré dans des cuves en acier inoxydable pour la fermentation.

La levure est neutre, ce qui permet de préserver le caractère du cépage sans ajouter d'arômes artificiels.