



BODEGA: BODEGAS HYDRIA
TIPO: TINTO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
VARIEDADES:
GRADO ALCOHÓLICO: 14,5%

MARCA: 7 SOSTENIDOS
AÑADA: 2022
DOP BULLAS
Monastrell, Garnacha y Syrah
Producción 22.400 botellas



VIÑEDO:

Situados en un entorno natural, Sierras de Burete, Lavia y Cambrón, en el valle denominado Hoya de los Hermanos en Cehegín (Murcia), a más de 800 metros de altitud, al pie de la cara norte de la Sierra de Lavia. Viticultura ecológica.

Monastrell, Garnacha, y Syrah parcelas situadas en la Hoya de los Hermanos.

SUELO:

Composición caliza y textura franco-arcillosa, que permite alargar la maduración, para obtener una mayor carga y polimerización de polifenoles, aportando buena estructura al vino.

CLIMA:

Mediterráneo con inviernos suaves y veranos cálidos. Escasas precipitaciones. Las sierras que rodean este valle, crean un microclima particular, protegiendo al viñedo de heladas y fuertes vientos.

CONDICIONES DE LA AÑADA:

Añada fresca, con invierno suave y verano poco caluroso.

VENDIMIA:

Tercera semana de septiembre de 2022. Recolección manual en cajas de 16kg.

ELABORACIÓN:

Parcela vinificada en un depósito de acero inoxidable de 5.000L. Selección en mesa.

Despallado y estrujado de la uva suaves. Vinos de mínima intervención. No estabilizados ni clarificados.

Maceración prefermentativa en frío para potenciar la complejidad aromática y gustativa, así como su color.

Fermentación a baja temperatura con remontados suaves.

Fermentación maloláctica en barrica.

CRIANZA:

2 meses en barricas de roble francés y americano de 225 L.