

AIFYnal & MosYca par IBERICA BRUNO PRATS



En partenariat avec Stéphane Point, oenologue pour Prats&Symington jusqu'en 2008, Bruno Prats a produit en 2009 deux nouveaux vins dans la D.O. Alicante à partir de vignes non irriguées de grande qualité de Monastrell (appelé Mourvèdre en France) :

	<u>AIFYnal 2009</u>	<u>MosYca 2009</u>
Raisins	100% Monastrell	30% Syrah, 25% Monastrell, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot
Origine	7 parcelles sous contrat sur sol pauvre (pierres, sable ou argile) 500 à 700 mètres d'altitude, toutes expositions	4 parcelles sous contrat sur sol pauvre (pierres, sable ou argile)) 500 to 600 mètres d'altitude, toutes expositions
Conditions climatiques	Forte amplitude thermique journalière favorable à la fraîcheur aromatique Précipitations annuelles très faibles (+/- 300 mm)	
Viticulture/Récolte	Vignes en gobelet de 35 à 70 ans d'âge +/- 2500 kg/ha	Vignes en gobelet de 15 à 35 ans d'âge +/- 5000 kg/ha
	Vendanges manuelles du 9 Septembre – 7 Octobre 2009 en cajettes de 12kg	
Vinification	Tri sur table, éraflage total, foulage en haut de la cuve (petites cuves de 3000 kg), remontages manuels journaliers pendant la fermentation alcoolique	
	18 à 22 jours de macération	14 à 17 jours de macération
Elevage	14 mois en barriques de chêne français de 225L à 400L (25% bois neuf) avec soutirages réguliers	12 mois en barriques de chêne français de 225L à 400L (20% bois neuf) avec soutirages réguliers
	AIFYnal exprime la richesse aromatique, la structure et la finesse du Monastrell	MosYca est travaillé de manière à exprimer la générosité et l'équilibre issus du terroir d'Alicante.
Mise en bouteilles	4 Avril 2011	
Production	7.300 bouteilles	7.800 bouteilles
Récompenses	90 points – Guia Penin 93 points – Guia de Vinos	91 points – Guia Penin – Espagne 94 points – Guia de Vinos - Espagne