



Dernier projet en Espagne

AIFYnal & MosYca par IBERICA BRUNO PRATS



En partenariat avec Stéphane Point, œnologue pour Prats&Symington jusqu'en 2008, Bruno Prats produit depuis 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 2010</u>	<u>MosYca 2010</u>
Raisins	100% Monastrell	40% Syrah, 20% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot
Origine	5 parcelles sous contrat sur sol pauvre (pierres, sable ou argile) 500 à 700 mètres d'altitude, toutes expositions	5 parcelles sous contrat sur sol pauvre (pierres, sable ou argile) 500 à 600 mètres d'altitude, toutes expositions
Conditions climatiques	Forte amplitude thermique journalière favorable à la fraîcheur aromatique Précipitations annuelles très faible (+/-300mm)	
Viticulture/Récolte	vignes en gobelet de 35 à 70 ans +/- 2500 kg/ha	vignes en gobelet de 15 à 35 ans +/- 5000 kg/ha
	Vendanges manuelles du 14 Septembre au 8 Octobre 2010	
Vinification	Tri sur table, éraflage total, foulage en haut de la cuve (petites cuves de 3000 kg) remontages manuels journaliers pendant fermentation alcoolique	
	Macération de 18 à 22 jours	Macération de 14 à 17 jours
Elevage	14 mois en barriques de chêne français de 225L à 400L (30% neuf) avec soutirages réguliers	12 mois en barriques de chêne français de 225L à 400L (20% neuf) avec soutirages réguliers
	AlfYnal 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	29 mai 2012	28 mai 2012
Production	1628 cartons de 6 bouteilles	1989 cartons de 6 bouteilles
Récompenses	eRobertParker.com 94 POINTS	eRobertParker.com 91 POINTS Silver Medal Concours Mondial de Bruxelles 2013

