FICHA TÉCNICA

PARCELA DE

Los Injertos

AÑADA 2020

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN

LOS INSENSATOS
DE LA ANTEHOJUELA

PARCELA DE

Los Injertos

LOS INSENSATOS
DE LA ANTEHOJUELA

Denominación de Origen: Montilla-Moriles.

Pago: La Cañada Navarro, Sierra de Montilla.

Suelo: alberos ligeros de tosca de antehojuela. Textura franco-arcillosa.

Características de la parcela: 525m de altitud. Pendiente del 15%. Orientación noroeste-sureste.

Variedad: Pedro Ximénez.

Viticultura: laboreo mínimo. Priorización de labores de control de rendimiento y aireación de la canopia mediante poda en verde. Producción Integrada.

Fecha de vendimia: 26/07/2020.

Elaboración: recolección manual de racimos con selección en campo. Despalillado y estrujado. Suave prensado en prensa neumática y desfangado en frío durante 24h-48h. Fermentación en tinaja de hormigón. Fermentación dinámica con control de temperatura a base de rocíos. Crianza sobre lías finas y crianza biológica bajo velo de flor en tinaja durante 7 meses.

Nº de botellas: 2200.

VINIFICACIÓN

Tipo de vino
VINO BLANCO

Variedad
100% uva PEDRO XIMÉNEZ

Alcohol
14% Vol.

SINGULARIDAD

La viña más alta y aireada de la Cañada, he aquí su singular frescor y elegancia.

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN

100% PEDRO XIMÉNEZ

APERITIVOS/IBÉRICOS
PESCADOS/MARISCOS
PASTAS Y ARROCES

SERVICIO
6º- 8º

BOTELLA 75cl

NOTAS DE CATA

A la vista pálido con reflejos verdosos. Nariz fresca de cítricos y sutiles notas tropicales. En boca vivaz, elegante volumen y persistencia.

www.losinsensatos.com

Producto de España
Product of Spain