



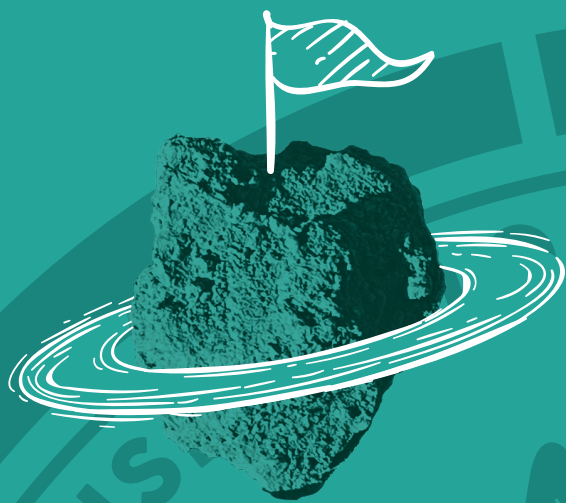
PARCELA DE
Los Injertos

AÑADA 2020

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN



LOS INGENSALOS
DE LA ANTEHOJUELA



PARCELA DE
Los Insensatos

LOS INSANSAZOS
DE LA ANTEHOJUELA

VINIFICACIÓN

Tipo de vino

VINO DE TINAJA

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

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 presa 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.



100%
PEDRO XIMÉNEZ



APERITIVOS/IBÉRICOS
PESCADOS/MARISCOS
PASTAS Y ARROCES



SERVICIO
6°- 8°



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.