



PARCELA DE  
*Los Llanos*

AÑADA 2020

MONTILLA-MORILES  
DENOMINACION DE ORIGEN



**LOS INGENSALOS**  
DE LA ANTEHOJUELA



PARCELA DE  
*Los Llanos*  
**LOS INSENSATOS**  
DE LA ANTEHOJUELA

## VINIFICACIÓN

Tipo de vino

**VINO DE TINAJA**

Variedad

**100% uva PEDRO XIMÉNEZ**

Alcohol

**15% Vol.**

## SINGULARIDAD

*Gran exposición y  
profundidad de suelos de  
ahí su volumen y  
exuberancia.*

**MONTILLA-MORILES**  
DENOMINACION DE ORIGEN

Denominación de Origen: Montilla-Moriles.

Pago: La Cañada Navarro, Sierra de Montilla.

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

Características de la parcela: 460m de altitud.  
Pendiente del 5%. 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: 12/09/2020.

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: 437.



**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 exuberante de flores blancas y recuerdos de panadería. En boca agradable volumen y untuosidad.

