



PARCELA DE  
*Los Turistas*

AÑADA 2021

MONTILLA-MORILES  
DENOMINACION DE ORIGEN



**LOS INGENAOS**  
DE LA ANTEHOJUELA



PARCELA DE  
*Los Insensatos*

**LOS INSENSATOS**  
DE LA ANTEHOJUELA

## VINIFICACIÓN

Tipo de vino

**VINO BLANCO**

Variedad

**90% UVA PEDRO XIMÉNEZ**

**10% VIDUEÑO**

Alcohol

**14% Vol.**

## SINGULARIDAD

*Cepas viejas con carácter  
situadas en el vértice de  
la cañada.*

**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 sureste.

**Variedad:** Pedro Ximénez (90%) Vidueño (10%).  
Cepas viejas de más de 100 años.

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

**Fecha de vendimia:** 27/08/2021.

**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 con temperatura controlada. Crianza  
sobre lías finas y crianza biológica bajo velo de flor  
en tinaja durante 7 meses.

**Nº de botellas:** 2700.



**90% PEDRO XIMÉNEZ**  
**10% VIDUEÑO**



**APERITIVOS/IBÉRICOS**  
**PESCADOS/MARISCOS**  
**PASTAS Y ARROCES**



**SERVICIO**  
**6°- 8°**



**BOTELLA 75cl**

## NOTAS DE CATA

A la vista pálido con reflejos verdosos. En nariz se conjugan el carácter, la fruta compotada, los tonos herbáceos y la bollería. En boca profundidad, mineralidad, volumen y final persistente.