



PARCELA DE

La Condena

AÑADA 2021

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN



LOS INGENZATOS
DE LA ANTEHOJUELA



PARCELA DE
La Condená

LOS INSENSATOS
DE LA ANTEHOJUELA

VINIFICACIÓN

Tipo de vino
VINO BLANCO

Variedad
100% PEDRO XIMÉNEZ

Alcohol
13,5% Vol.

SINGULARIDAD

Parcela centenaria arrancada en 2021, con una de las mejores vistas de la sierra de Montilla. Estas botellas, desgraciadamente, son testimonio de su última cosecha.

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN

Denominación de Origen: Montilla-Moriles.

Pago: Viña la Estrella en Pago de Benavente, Sierra de Montilla.

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

Características de la parcela: 520m de altitud.
Pendiente del 13%. Orientación oeste.

Variedad: Pedro Ximénez. Cepas centenarias.
Último año de vida 2021.

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

Fecha de vendimia: 20/08/2021

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 11 meses.

Nº de botellas: 1974.



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. En nariz un vino discreto pero profundo. Se combinan las notas herbáceas con las notas minerales y de bollería. En boca un vino vertical, con mucha salinidad y persistencia.