



PARCELA DE
La Manga del Negro

AÑADA 2021

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN



LOS INGENSALOS
DE LA ANTEHOJUELA



PARCELA DE

La Manga del Negro

LOS INSENSATOS
DE LA ANTEHOJUELA

VINIFICACIÓN

Tipo de vino

VINO BLANCO

Variedad

100% PEDRO XIMÉNEZ

Alcohol

13,5% Vol.

SINGULARIDAD

Parcela más fresca del paraje Cañada Navarro. Una parcela muy Freestyle, sus uvas son muy diferentes según la añada, al igual que sus vinos.

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: 500m de altitud.
Pendiente del 15%. Orientación noroeste

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: 25/08/2021

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: 3732.



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 de fruta blanca, tomando protagonismo las notas de membrillo y de pera. En boca un vino con carácter mineral, destacando su salinidad y una acidez bien equilibrada.