



PARCELA DE
El Bateo

AÑADA 2022

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN



LOS INGENAOS
DE LA ANTEHOJUELA



PARCELA DE
El Baker

LOS INSENSATOS
DE LA ANTEHOJUELA

VINIFICACIÓN

Tipo de vino
VINO BLANCO

Variedad
100% UVA PEDRO XIMÉNEZ

Alcohol
14% Vol.

SINGULARIDAD

La parcela de mayor altura en el Cerro Macho (Sierra de Montilla), con más de 100 años, pura esencia de nuestra tierra.

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN

Denominación de Origen: Montilla-Moriles.

Pago: El Cerro Macho, Sierra de Montilla.

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

Características de la parcela: 560m de altitud. Pendiente del 15%. Orientación suroeste.

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: 25/08/2022.

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 9 meses.

Nº de botellas: 3428.



**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 y sutil, con notas de flores blancas y recuerdos cítricos. En boca vivaz y de recorrido vertical, con postgusto de notas herbáceas y cítricas.