



PARCELA DE

El Lechínak

AÑADA 2021

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN



LOS INSENSATOS
DE LA ANTEHOJUELA



PARCELA DE

El Lechínak

LOS INSENSATOS
DE LA ANTEHOJUELA

VINIFICACIÓN

Tipo de vino

VINO BLANCO

Variedad

100% uva PEDRO XIMÉNEZ

Alcohol

14% Vol.

SINGULARIDAD

Rodeada de olivos lechines y del arroyo Benavente, de ahí su frescura y frutuosidad.

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN

Denominación de Origen: Montilla-Moriles.

Pago: Benavente Alto, Sierra de Montilla.

Suelo: Alberos de tosca de antehojuela con vetas ferruginosas. Textura franco-arcillosa.

Características de la parcela: 420m de altitud. Pendiente del 13%. 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: 16/08/2021.

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. 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: 2222.



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 pera fresca recién cortada. En boca goloso, de paso envolvente y final voluminoso con intenso postgusto frutal.

