



PARCELA DE
El Pretil

AÑADA 2021

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN



LOS INSENSATOS
DE LA ANTEHOJUELA



PARCELA DE
El Pretel

LOS INSENSATOS
DE LA ANTEHOJUELA

VINIFICACIÓN

Tipo de vino

VINO BLANCO

Variedad

100% uva PEDRO XIMÉNEZ

Alcohol

13,5% Vol.

SINGULARIDAD

*Reservada y rodeando el
lagar, es sutileza,
mineralidad y especia.*

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN

Denominación de Origen: Montilla-Moriles.

Pago: La Cañada Navarro, Sierra de Montilla.

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

Características de la parcela: 480m de altitud.
Pendiente del 15%. Orientación sureste.

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: 18/08/2021.

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: 3820.



**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. Elegante nariz donde predomina la mineralidad y el frescor, con suaves notas especiadas. En boca fresco y vertical, salino y muy persistente.