



PARCELA DE  
*El Pretil*

2021 VINTAGE

MONTILLA-MORILES  
DENOMINACION DE ORIGEN



**LOS INSENSATOS**  
DE LA ANTEHOJUELA



PARCELA DE  
*El Pretel*

**LOS INSENSATOS**  
DE LA ANTEHOJUELA

## VINIFICATION

Kind of wine

**WHITE WINE**

Variety

**100% grape PEDRO XIMÉNEZ**

Alcohol

**13,5% Vol.**

## UNIQUENESS

*Sheltered, surrounding  
the winery, its subtlety,  
minerality and spice.*

**MONTILLA-MORILES**  
DENOMINACION DE ORIGEN

**DOC:** Montilla-Moriles

**Plot of land:** Cañada Navarro, Sierra de Montilla.

**Soil type:** Alberos de tosca de antehojuela (very white, airy soil typical from our region). Clay texture.

**Plot features:** 480m of altitude. 15% slope. Southeast orientation.

**Variety:** Pedro Ximenez.

**Viticulture:** Minimum tillage. Prioritization of efficiency control labors and canopy ventilation by green pruning. Integrated production.

Harvest Date: 18/08/2021.

**Elaboration:** Manual harvest of grape bunches. Destemming and crushing. Soft pressing in a pneumatic press and cold settling of the must for 24-48 hours. Tinaja (3000L concrete vessel) fermentation. Dynamic fermentation with temperature control. Ageing on fine lees, and biological ageing under veil of flor for 7 months.

**Number of bottles:** 3820.



**100%**  
**PEDRO XIMÉNEZ**



**APPETIZERS**  
**URED MEATS**  
**FISH/SEAFOOD**  
**PASTA AND RICE DISHES**



**SERVICE**  
**6°- 8°**



**75cl BOTTLE**

## TASTING NOTES

To the eye, pale with greenish highlights. Elegant nose dominated by minerality and freshness, with soft spicy notes. Fresh and vertical on the palate, saline and very persistent.

## FICHA TÉCNICA

# LOS INSENSATOS DE LA ANTEHOJUELA

PARCELA DE  
*El Pretil*

**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:** 2700.

### VINIFICACIÓN

Tipo de vino  
**VINO BLANCO**  
Variedad  
**100% UVA PEDRO XIMÉNEZ**  
Alcohol  
**13,5% Vol.**  
Añada  
**2021**



**100%  
PEDRO XIMÉNEZ**



**SERVICIO  
6° - 8°**



**APERITIVOS/IBÉRICOS  
PESCADOS/MARISCOS  
PASTAS Y ARROCES**



**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.

