FICHA TÉCNICA

PARCELA DE

Los Turistas

AÑADA 2021

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN

LOS INSENSATOS
DE LA ANTEHOJUELA

PARCELA DE

Los Turistas

LOS INSENSATOS
DE LA ANTEHOJUELA

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: 460m de altitud. Pendiente del 5%. Orientación sureste.

Variedad: Pedro Ximénez (90%) Vidueño (10%). Cepas centenarias.

Viticultura: laboreo mínimo. Priorización de labores de control de rendimiento y aireación de la canopia mediante poda en verde. Producción Integrada.

Fecha de vendimia: 27/08/2021.

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 7 meses.

Nº de botellas: 2035.

VINIFICACIÓN

Tipo de vino
VINO BLANCO

Variedad
90% uva PEDRO XIMÉNEZ
10% VIDUEÑO

Alcohol
14% Vol.

SINGULARIDAD

Cepas viejas con carácter situadas en el vértice de la Cañada.

90% PEDRO XIMÉNEZ
10% VIDUEÑO

APERITIVOS/IBÉRICOS
PESCADOS/MARISCOS
PASTAS Y ARROCES

SERVICIO
6º- 8º

BOTELLA 75cl

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN

NOTAS DE CATA

A la vista pálido con reflejos verdosos. En nariz se conjugan el carácter, la fruta compotada, los tonos herbáceos y la bollería. En boca profundidad, mineralidad, volumen y final persistente.

www.losinsensatos.com

Producto de España
Product of Spain