



TINAJA

Mix

AÑADA 2021

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN



LOS INSENSAOS
DE LA ANTEHOJUELA



TINAJA

Mix

LOS INSENSATOS
DE LA ANTEHOJUELA

VINIFICACIÓN

Tipo de vino

VINO BLANCO

Variedad

100% uva PEDRO XIMÉNEZ

Alcohol

14% Vol.

SINGULARIDAD

Carácter y personalidad que representa la esencia de nuestros vinos de tinaja.

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN

Denominación de Origen: Montilla-Moriles.

Pago: La Cañada Navarro, Sierra de Montilla.

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

Características de la parcela: Ensamblaje de parcelas de la Cañada Navarro.

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, 20/08/2021, 25/08/2021, 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. Fermentación dinámica con control de temperatura a base de rocíos. Crianza sobre lías finas y crianza biológica bajo velo de flor en tinaja durante 11 meses.

Nº de botellas: 1287.



**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 carácter, notas de frutas de hueso maduras y hierbas secas, leve recuerdo a bollería. En boca de paso agradable pero con carácter, sávido y persistente.