

ficha técnica



PARCELA DE
Los Injertos

AÑADA 2022



MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN

LOS INSENSA
DE LA ANTEHOJUELA

los injertos 2022

Año: 2013.

Denominación de Origen: Montilla-Moriles.

Pago: Benavente Alto, Sierra de Montilla.

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

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: 29/08/2022.

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 9 meses.

Nº de botellas: 2826.



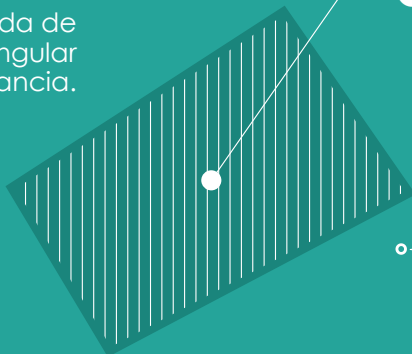
PARCELA DE
Los Injertos

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN

PARCELA DE LOS INJERTOS

singularidad

La viña más alta y aireada de la Cañada, he aquí su singular frescor y elegancia.



Características de la parcela

- > 550m de altitud.
- > Pendiente del 15%.
- > Orientación noroeste-sureste



Situada al norte del
Lagar Cañada Navarro

vinificación

Tipo de vino
Vino blanco

Variedad
100% uva Pedro Ximénez

Alcohol
14% Vol.

notas de cata

A la vista pálido con reflejos verdosos. Nariz fresca de cítricos, hierba recién cortada y sutiles notas tropicales. En boca vivaz, elegante volumen y persistencia.



**aperitivos/ibéricos
pescados/mariscos
pastas y arroces**



**servicio
6°- 8°**



botella 75cl