

Món

Montesanco Blanco 2017

Este es el primer vino blanco elaborado en nuestra bodega Montesanco (añada 2017).

La bodega fue construida en 1886 (entonces con el nombre de Casa La Viña) por Fidel García Berlanga, abuelo del cineasta español en el centro de su finca vigilada por una torre palomar. Los antiguos depósitos de fermentación en hormigón horadan el sótano y almacenan ahora los nuevos vinos.

REGIÓN

D.O.P. Utiel Requena (Valencia, Spain)

VARIETADES DE VIÑEDOS PROPIOS ECOLÓGICOS

100% Macabeo porcedentes de viñedos en secano y espaldera con 50 años de edad en Finca Casa de la Viña (municipio de Requena). Altitud 731 metros. Suelo mixto: arcilloso-húmico. Producción: 2,5 Kg / viña. Fecha de vendimia: primera semana de septiembre 2017

La fecha de recolección se ha fijado mediante cata de uvas



Món

Montesanco Blanco 2017

VINIFICACIÓN

Las uvas son vendimiadas a mano, estrujadas y despalilladas antes de la fermentación, con control de temperatura durante dos semanas.

Crianza sobre sus propias lías, durante 2 meses en depósito de acero inoxidable. Maceración pelicular durante 12 horas en frío, prensado suave para extracción del mosto flor.

NOTA DE CATA :

- Color: amarillo pálido
- Nariz: predominio de notas varietales frescas con notas cítricas y flores blancas
- Boca: con acidez equilibrada y sensaciones untuosas debidas a la crianza sobre lías. Se trata de un vino con cuerpo y persistencia, con verdadero nervio y carácter, así como con una fuerte veta mineral.

ANÁLISIS

- Grado Alcohólico : 12,8 % Vol (13 % en etiqueta)
- Azúcares reductores: < 2 g/L
- SO2 libre: 29 mg/ L
- pH:3,25
- Acidez volátil : 0,19 g/L
- Acidez total: 6,10 g/L

