

# 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

