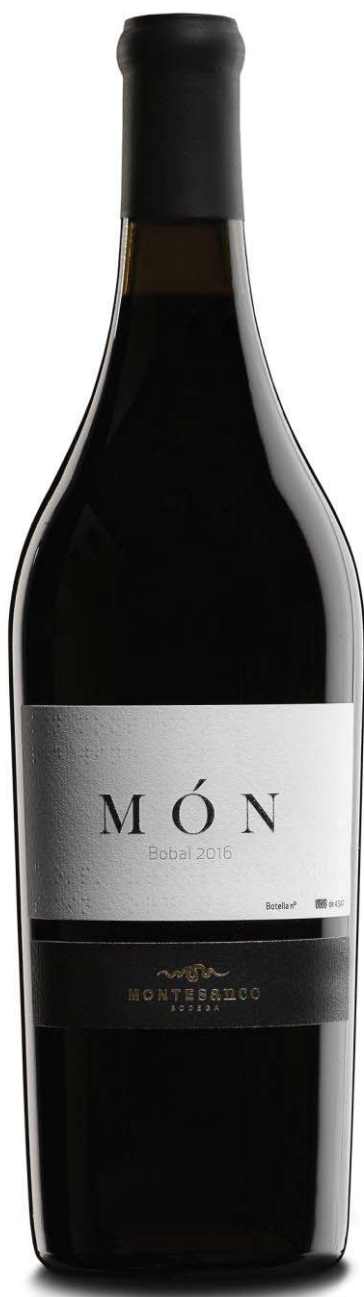


Món

Montesanco Tinto 2016



Este es el primer vino tinto elaborado en nuestra bodega Montesanco (añada 2016).

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, España)

VARIETADES DE VIÑEDOS PROPIOS ECOLÓGICOS

100 % Bobal de viñedos en vaso y en secano con 100 años de edad de Finca Casa de la Viña (municipio de Requena). Altitud 731 metros. Suelo mixto: arcilloso-húmico. Producción: 2Kg / viña. Fecha de vendimia: segunda semana de octubre de 2016.

La fecha de recolección se ha fijado mediante cata de uvas.

DISPONIBILIDAD: 4 879 BOTELLAS



JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Món

Montesanco Tinto 2016

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Las uvas son vendimiadas a mano y en cajas con posterior paso por mesa de selección en bodega.

La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas nuevas de roble francés. Los vinos envejecen posteriormente en estas mismas barricas durante 12 meses complementándose con la técnica de "bâtonnage".

NOTA DE CATA:

Color: capa alta con color rubí

Nariz: predominio de frutas maduras con aromas balsámicos y notas mediterráneas como lavanda. Un fondo muy mineral.

Boca: podemos encontrar frutas rojas y negras, así como notas de higos con toques de roble. Un vino redondo, con taninos suaves y una fuerte presencia mineral.

ANÁLISIS

- Grado Alcohólico: 15,5 % Vol
- Azúcares reductores: < 2 g/L
- SO2 libre: 26 mg / L
- pH: 3,55
- Acidez volátil: 0,50 g/L
- Acidez total: 6,50 g/L

