



CASALOALTO
BODEGA Y VIÑEDOS

MANZÁN

Añada 2017
Variedad: 100% Bobal
Crianza: 10 meses en barricas de roble de 225 litros usadas
Alcohol: 15
pH/acidez: 3,82 / 4,15
Azúcar Residual: 0,30 g/l
SO2 Total: 65 mg/l
Fecha de embotellado: Octubre 2018
Producción: 12.000 botellas



700 MSNM

VENTA
DEL
MORO

12.000 B

Manzán proviene de las parcelas de Bobal de Finca Casa lo alto en el pueblo de Venta del Moro, el suelo es arcilloso calcáreo, no muy profundo y pobre en materia orgánica.

Este vino proviene de tres parcelas plantadas entre 1940 y 1965. Las viñas se cultivan con formación en vaso, estructura que permite economizar agua y proteger de las excesivas insolaciones.

En el manejo del suelo se busca la revitalización del suelo con enmiendas orgánicas, y se evita el uso de productos de síntesis química, con el fin de tener un suelo vivo que exprese las características del terroir.

Proceso de elaboración del vino:

Este año el clima fue cálido y seco, anticipando la cosecha. Las uvas se cosecharon a finales de agosto y se despalilló, pero no se estrujaron. La fermentación espontánea se inicia con levaduras autóctonas.

Después del prensado se trasiega a las barricas donde realizará la fermentación maloláctica y permanecerá con sus lías aproximadamente 10 meses.

Embotellado sin clarificación y filtrado por 5 micras.

