

## MONTES OBARENES 2018

### SELECCIÓN TERROIR

**VIÑEDO:** 25% Tempranillo blanco procedente del entorno de Haro, 65% Viura, 5% Malvasía y el resto Garnacha blanca y Calagraño procedente de nuestro viñedo de las Laderas de Ollauri.

**RECOLECCIÓN:** Manual en cajas de 200 Kg, selección de racimos en bodega.

**ELABORACIÓN:** Fermentado y criado con sus lías en barrica nueva de roble francés - aproximadamente el 80 % del vino - y criado sobre lías en huevo de hormigón - el 20% restante -.

**SUELO:** Viñedo cultivado en suelos arcillo-calcáreos con gran contenido en piedra caliza.

**AÑO CLIMATOLÓGICO:** Las condiciones climáticas de la añada 2018 fueron radicalmente diferentes a 2017. Comenzó el año con una intensa nevada el 6 de enero, que fue presagio de una añada fría y lluviosa. Tras una de las cosechas más tempranas de la historia, volvimos a una cosecha de ciclo largo, con vendimia tardía que comenzó el 12 de octubre con el Tempranillo blanco. Los blancos de 2018 tienen un gran potencial, con frescura y acidez. Sin duda, una de las mejores añadas de blancos de los últimos diez años.

**ANALÍTICA:** Grado: 14%  
Ph: 3.45  
Az. red.: 1.9 g/l.

**Nº DE BOTELLAS:** 3.704 (75 cl.)  
200 (Magnum)

