

## MONTES OBARENES 2019

### 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:** El invierno fue extremadamente seco y templado, con menos precipitación de lo habitual. Algunas parcelas ubicadas en la sierra de la Sonsierra también se vieron afectadas por las heladas a finales de mayo. Ambos factores, junto con una primavera muy calurosa y seca, llevaron a una menor producción. El mes de junio se caracterizó por un clima inusualmente cálido que provocó la aparición de signos de estrés hídrico en las vides, solucionándose por completo con las lluvias durante el mes de julio y agosto. Estas lluvias permitieron que la maduración se desarrollara con suficiente vegetación y una excelente frescura que marcará el carácter de los vinos de esta añada.

**ANALÍTICA:** Grado: 14,5% — Ph: 3.45 — Az. red.: 1.9 g/l.

**Nº DE BOTELLAS:** 7.214 (75 cl.) y 262 Magnum.

