

MONTES OBARENES 2021

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 año climatológico comenzó con un gran aporte hídrico a los suelos en forma de nieve y agua, gracias a la llegada de la borrasca Filomena. Posteriormente llegó la primavera con la aparición de heladas puntuales en abril y numerosas tormentas en el mes de junio. Julio y agosto tuvieron lugar en ausencia total de precipitaciones, algo que no se había visto anteriormente. La llegada de la maduración tuvo lugar en situación de estrés hídrico en las zonas más cálidas, pero en muy buen estado en zonas frescas y altas. A finales del mes de septiembre, y justo antes de la vendimia de las zonas cálidas, tuvieron lugar cuantiosas lluvias. Estas, dificultaron la vendimia de estas zonas tempranas, pero favoreció enormemente el remate de la maduración en las zonas tardías y altas. En definitiva, un año excelente para las zonas donde se pudo esperar y recolectar en fechas normales de vendimia.

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

Nº DE BOTELLAS: 7.463 (75 cl.) y 219 Magnum.

