

MONTES OBARENES 2023

SELECCIÓN TERROIR

VIÑEDO: 25% Tempranillo blanco, 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 y arcillo-ferrosos del Alto Najerilla.

AÑO CLIMATOLÓGICO: El año comenzó con pocas precipitaciones durante enero y febrero pero con temperaturas suaves y superiores a la media. Durante abril y mayo continuaron las precipitaciones. Éstas fueron bajas pero junio trajo 15 días de tormentas y, en algunos lugares, granizo. Esta lluvia, seguida de un verano caluroso, provocó un crecimiento más rápido e indujo el envero más temprano que se recuerde. A medida que se acercaba la vendimia, las precipitaciones volvieron a aumentar, lo que alivió el estrés hídrico del momento. La cosecha fue rápida y temprana, evitando afortunadamente el granizo y tormentas que sufrió nuestra zona posteriormente.

ANALÍTICA: Grado: 13,5% — Ph: 3.44 — Az. red.: 1.9 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 5.945 (75 cl.) y 186 Magnum.

