



MÓN

Montesanco Macabeo 2019

Tercera añada de nuestro vino blanco de la bodega Montesanco, construída en 1882 bajo el nombre de "Casa de la Viña".

Hemos elaborado este vino MÓN a partir de una pequeña parcela de 5 Has de Macabeo de viñas de más de 50 años a una altitud de 731 m.

RECONOCIMIENTOS:

97 puntos en Guía Vinos y Aceites SEVI 2020
(mejor Macabeo español presentado a esta Guía)
90 puntos en Guía Peñín 2021
Medalla de plata en Millésime Bio 2020

REGIÓN:

D.O.P. Utiel Requena (Valencia)

UVAS DE NUESTRO VIÑEDO ECOLÓGICO

100% Macabeo de viña en espaldera no irrigada en Casa de la Viña, sobre un suelo arcillo calcáreo y un rendimiento de 3 Kg por cepa aproximadamente.

Las uvas se recolectaron a mano a las 6 de la mañana el 17 de septiembre. Diez días antes, las viñas se deshojaron parcialmente para aumentar la concentración en azúcares.





MÓN

Montesanco Macabeo 2019

VINIFICACIÓN

Tras una segunda selección de las uvas en la bodega, los racimos se despalillaron y se introdujeron por gravedad en una depósito de inox donde se añadió nieve carbónica y permanecieron en contacto con la piel durante 24 horas a muy baja temperatura.

Una vez limpio el mosto flor se trasegó a las barricas nuevas de roble francés de 500 litros donde fermentó. Tras la fermentación, el vino es trasegado junto a sus lías finas a un depósito de inox donde se realiza "bâtonnage" cada 3 días. Este vino se embotelló en febrero 2020.

NOTAS DE CATA:

- Color: Amarillo pálido
- Nariz: Predominancia de aromas frescos varietales con notas cítricas y lácticas y flores blancas.
- Boca: Acidez equilibrada y sensaciones untuosas debido a la crianza sobre lías. Este es un vino con cuerpo, persistencia y final mineral.

ANÁLISI

- Grado alcohólico: 12,5 % Vol
- Azúcar: < 2 g/L
- SO2 libre: 29 mg / L
- pH:3,25
- Acidez volátil: 0,19 g/L
- Acidez total: 6,10 g/L

