



MONTESANCO

CRAFTED IN CASA DE LA VIÑA



Món

Montesanco Cava Brut Nature Reserva

Primer Cava elaborado en nuestra bodega Montesanco, construida en 1882 bajo el nombre de "Casa de la Viña".

Hemos elaborado nuestro MÓN MONTESANCO Cava Brut Nature Reserva a partir de una pequeña parcela de Macabeo de más de 50 años a una altitud de 731 metros

Disponibilidad: 3 780 botellas.

REGIÓN:

D.O.P. Cava (Requena, Valencia, Spain)

VIÑEDOS PROPIOS ECOLÓGICOS

100% Macabeo en espaldera en secano de más de 50 años de nuestra Finca Casa de la Viña (municipio Requena) .

Altitud 731 metros. Suelo mixto calcáreo-arcilloso.

Rendimiento : 2, 5 Kg / viña.

Las uvas se vendimiaron a mano el 7 septiembre de 2019. 10 días antes, las viñas se deshojaron parcialmente con el fin de incrementar la concentración de azúcares.

VINIFICACIÓN

Se realiza una segunda selección de las uvas con mesa de selección y se procede al despalillado y maceración pelicular a 8 ° C durante 36 horas.

Posteriormente se prensa a 0,5 bares . El mosto extraído se decanta estáticamente durante 24 horas y el mosto flor fermenta en barricas nuevas de roble americano de 400 litros a 16 ° C. Una vez la fermentación realizada, , el vino se mantiene en contacto con sus lías hasta trasiego y filtración.





Món

Montesanco **Cava Brut Nature Reserva**

VINIFICACIÓN (2)

La segunda fermentación tiene lugar en las botellas a temperatura constante de 16 ° con el fin de realizar una fermentación lenta para una perfecta integración del dióxido de carbón natural, reflejándose en finas burbujas en la copa. La crianza se ha realizado en contacto con sus finas lías durante 24 meses con un degüelle manual.

NOTAS DE CATA:

- **Color:** Dorado amarillo intenso
- **Nariz:** Intensa, muy expresiva, aromas florales, de fruta blanca (pera) confitada, de nueces, especias,...
- **Boca:** Muy cremoso ,con un paso sutil y elegante, acidez balanceada y un post gusto muy largo, confirmando aromas.

