

# Món

## Montesanco Tempranillo 2020



Esta es nuestra primera añada de Tempranillo en nuestra bodega Montesanco, antiguamente llamada Casa La Viña, construida por el abuelo del famoso director de cine español García Berlanga. Los antiguos depósitos de hormigón donde fermentaban los vinos han sido recuperados y son parte importante de la nueva bodega.

D.O.P Utiel Requena (Valencia)

### VIÑEDOS ECOLOGICOS

100 % Tempranillo de viñedos de 60 años sin espaldera y sin regadío en Finca Casa de la Viña (comarca de Requena). Altitud 731 metros. Mezcla de suelo: Arcilla, humus. Rendimiento: 2,5 Kg / cepa. Vendimia nocturna a mano. Selección de uvas más sanas.

### PRODUCCION TOTAL

9.382 botellas

### VINIFICACION Y ENVEJECIMIENTO

El vino fermenta parcialmente en barricas de roble francés y posteriormente se trasiega a barricas nuevas de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica. La crianza se realiza a continuación en las mismas barricas durante 12 meses utilizando regularmente la técnica de "bâtonnage".

### NOTAS DE CATA

**Vista:** Color rubí brillante con ribete granate.

**Nariz:** Agradables aromas de frutos del bosque maduros con notas balsámicas del bosque mediterráneo, seguido de notas de vainilla, regaliz y chocolate.

**Boca:** Vino con cuerpo y bien redondeado con taninos suaves y final largo.

### MARIDAJE

Carnes rojas y quesos curados

14,5 % Alc. Vol  
Cajas de 6 y 1 bt.

