

Monte Gatún Blanco 2022

Monte Gatún son nuestros vinos de pueblo, vinos que provienen de diferentes parcelas de viñedo propio en Quel, en las laderas del monte que les da nombre, el mas alto de la Sierra de Yerga. En este caso, un blanco elaborado con la variedad viura y criado durante 3 meses sobre sus lías finas en roble francés, con un posterior envejecimiento de 7 meses sin lías.



| | |
|---------------------|--|
| VARIEDAD | 100% Viura |
| VIÑEDO | Cabeza Somero a 600m y 730m |
| VITICULTURA | Ecológica en proceso de certificación |
| VENDIMIA | Vendimia manual a mediados de septiembre, en cajas de 11 kg. Selección de racimos. |
| AÑADA | 2022 fue un año terriblemente calido. Únicamente variedades adaptadas al cambio climático, como la viura, y con una fecha de vendimia temprana, pudieron mantener la acidez necesaria para un vino de estas características. |
| VINIFICACIÓN | Despalillado, encubado y una fermentación espontanea. Maceración en blanco, salvo un día de maceración pelicular. |
| CRIANZA | Envejecido durante 3 meses con sus lías en roble francés para aportarle complejidad y volumen. Y posterior crianza de 7 meses sin lías. |
| EMBOTELLADO | Agosto del 2023. 1558bt |
| ANÁLISIS | Alc/vol:13,5% SO2:114 mg/l |
| NOTA DE CATA | Color dorado pálido, con aromas a fruta de hueso, tropical, floral y bollería. En boca es fresco, con una acidez equilibrada y untuoso. |
| PUNTUACIONES | 91 Tim Atkin |

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl