

Monte Gatún Blanc 2022

Monte Gatún sont nos vins de village, des vins qui proviennent de différentes parcelles de nos propres vignobles à Quel, sur les pentes de la montagne qui leur donne leur nom, la plus haute de la Sierra de Yerga. Dans ce cas, il s'agit d'un vin blanc élaboré à partir de la variété Viura et élevé pendant 3 mois sur ses lies fines en chêne français, avec un vieillissement ultérieur de 7 mois sans lies.



CEPAGE	100% Viura
VIGNOBLE	Cabeza Somero à 600m et 730m
VITICULTURE	Ecologique en processus de certification
RECOLTE	Vendange manuelle à mi-septembre, en caisses de 11kg. Sélection des grappes. Rendement moyen 6 000 kg/ha.
MILLESIME	2022 a été une année très chaude. Seulement les cépages adaptés au changement climatique comme la Viura et avec une date de récolte précoce, ont pu maintenir l'acidité nécessaire pour un vin de ces caractéristiques.
VINIFICATION	Egrappage, cuvaïson et fermentation spontanée. Macération en blanc, sauf un jour de macération pelliculaire.
VIEILLISSEMENT	Élevé pendant 3 mois sur ses lies en chêne français pour lui donner de la complexité et du volume. Ensuite, il a été élevé pendant 7 mois sans les lies.
EMBOUTEILLAGE	Août 2023. 1558bt
ANALYSE	Alc:13,5% Ac.Tot:5,10 g/l pH:3,44 SO2:114 mg/l
NOTE DE DEGUSTATION	Couleur or pâle, arômes de fruits à noyaux, tropicaux, floraux et de pâtisserie. La bouche est fraîche, avec une acidité équilibrée et onctueuse.
NOTES	Pas encore dégusté

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl