

LA MALPREGONA BLANCO

MACABEO-ALCAÑÓN

Uvas procedentes de viñedos de Macabeo y Alcañón, que fueron las dos variedades blancas que dominaron la provincia de Huesca (España) a lo largo de la historia.

Vino largo en boca que nos habla de los suelos arenosos, con una buena tensión ácida, aromas florales y vegetales, con notas cítricas en el retronasal.

ORIGEN

D.O.P.: DOP Somontano (España)
SUELOS: Arenosos. Terrazas aluviales calizas
VARIEDAD/ES: 72% Macabeo 28% Alcañón

ANALÍTICA

ALCOHOL: 12% alc. by vol.
PH: 3,1
ACIDEZ TOTAL: 6,8 gr/l ácido tartárico

VENDIMIA 2021

Vendimia el 17 de septiembre de 2021 en cajones de 100 kg de palot.

ELABORACIÓN

Fermentación en hormigón con sus pieles durante 21 días, descube y crianza en hormigón.

PRODUCCIÓN: 1000 botellas
PRESENTACIÓN: Caja 6 botellas (6x750ml) - 630 botellas/europalet
WINEMAKERS: Julio Prieto y Nicolás Brun

