

LA MALPREGONA

PARRALETA-GARNACHA-MORISTEL

Uvas procedentes de viñedos de Moristel, Parraleta y Garnacha, las tres variedades que hace medio siglo, junto con el Alcañón y Macabeo, ocupaban todo el Somontano de la Sierra de Guara, en la provincia de Huesca (España).

Vino complejo, con notas de frutillas azules, flores de monte bajo y pimienta blanca, una gran fluidez en boca, larga y algo lateral, propicia de la combinación de suelos arenosos con suelos de saso (calizos).

ORIGEN

D.O.P.: DOP Somontano (España)
SUELOS: Arenosos. Terrazas aluviales calizas
VARIEDAD/ES: Parraleta 43% Garnacha 38% Moristel 19%

ANALÍTICA

ALCOHOL: 12,5% alc. by vol.
PH: 3,37
ACIDEZ TOTAL: 5,83 gr/l ácido tartárico

VENDIMIA 2022

Vendimia entorno al 5 de septiembre de 2022 en cajones de 100 kg. Viñedos de San Salvador, Camino Montesa Adahuesca y Reguero en la Provincia de Huesca (España).

ELABORACIÓN

50% raspón, uva entera. 75% fermentación en hormigón con encubados de 30 días y 25% en barricas grandes.

Posteriormente crianza en depósitos hormigón hasta el embotellado.

PRODUCCIÓN: 4500 botellas
PRESENTACIÓN: Caja 6 botellas (6x750ml) - 630 botellas/europalet
WINEMAKERS: Julio Prieto y Nicolás Brun

