

TOZAL D'A MALPREGONA

MONOVARIETAL MORISTEL

Uvas procedentes de un viñedo plantado en 1976, exclusivamente de la variedad autóctona Moristel, que junto con la Parraleta y Garnacha (uvas tintas) y el Alcañón y Macabeo (uvas blancas) ocupaban todo el Somontano de la Sierra de Guara, en la Provincia de Huesca (España).

Vino ligero, capa baja, nariz floral con notas de monte bajo, muy fluido en boca, con buena acidez, donde destaca la profundidad, característico de los suelos arenosos.

ORIGEN

D.O.P.: DOP Somontano (España)
SUELOS: Franco-Arenosos, profundos, con carbonatos
VARIEDAD/ES: Moristel 100%

ANALÍTICA

ALCOHOL: 12,5% alc. by vol.
PH: 3,36
ACIDEZ TOTAL: 5,13 gr/l ácido tartárico

VENDIMIA 2022

Vendimia manual en cajones de 100kg el día 15 de septiembre de 2022.

ELABORACIÓN

Vinificación en depósitos de hormigón, 50% raspón. 50 días de maceración con las pieles.

Posteriormente crianza en hormigón hasta el embotellado.

PRODUCCIÓN: 690 botellas
PRESENTACIÓN: Caja 6 botellas (6x750ml)
WINEMAKERS: Julio Prieto y Nicolás Brun

