

CANTALAPIEDRA VITICULTORES

LA OTEA 2017:

- Productor: Isaac y Manuel Cantalapietra
- Zona: VTCyL
- Municipio: Villanueva de Duero
- Clima: Mediterráneo continentalizado
- Variedad: Verdejo
- Suelo: arenas silíceas y subsuelo calcáreo
- Altitud: 697 metros
- Edad: > 150 años
- Poda: vaso
- Viticultura: Ecológica certificada
- Producción: 1730 botellas y 66 magnum



VIÑEDO: La Otea es un majuelo plantado en Villanueva de Duero hace más de 150 años. Cepas a pie franco que sobrevivieron a la filoxera gracias a los suelos de arenas sobre los que reposan. El Duero pasa a escasos 300 metros dándole un microclima bastante especial. Rendimientos de alrededor de 1300kg/ha.

ELABORACIÓN: Las uvas se recogen a mano en cajas de 15kg. Una vez en la bodega los racimos son prensados sin despallillar para así obtener un mosto completamente limpio. Inmediatamente el mosto es introducido en barricas de roble francés de 600L donde fermentará durante unos 40-50 días y tras los cuales realizará la fermentación maloláctica. Tras una crianza de 11 meses, el vino pasará de 8 a 11 meses mas en acero inoxidable para su afinamiento. La Otea 2017 fue embotellado en agosto de 2019.

MAJUELO LA OTEA 2017:

Alcohol: 13,5% vol
Acidez total: 6,40 g/l
pH: 2,96
Residual sugar: 1,6 g/L
Acidez volátil: 0,51 g/l.
Sulfuroso total: 55 mg/l.