

FINCA LA MONTESA

Propietario: Familia Palacios Muro.
 Enología: Alvaro Palacios / Eduardo Vela.
 Viticultura: Alvaro Palacios / Jose M. Marcilla.
 Fundación bodega: Quinta generación familiar, restablecida en 1947 por D. José Palacios Remondo.

Nombre del vino: FINCA LA MONTESA.
 Cosecha: **2020**
 Clasificación de la cosecha: Muy buena.
 Salida al mercado: Marzo 2023.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes del viñedo de La Montesa. Parajes de Valtomelloso, Valvrio y Valviejo. Monte Yerga.
 Municipio: Alfaro.
 Región: Rioja D.O.Ca.
 Suelos: Sobre terrenos de la Era Cuaternaria, formados por sedimentación carbonatada en forma de aluviones de procedencia muy variada (se puede encontrar desde roca volcánica, cuarzos y gres), rellenos con coluvios carbonatados y arcilloferrosos, limo y arena. En profundidad variable, se encuentra un horizonte petrocálcico (de re-deposición), generado por la precipitación de carbonato cálcico) pobre y frío, de característica tonalidad blanca y que determina el buen manejo del suelo según su estado de petrificación (endurecimiento).

Orografía: Larga ladera de suave pendiente (10%) sobre las faldas del monte Yerga.

Orientación: Este, sudeste.

Altitud del viñedo: 550 m.

Clima: Mediterráneo continental con influencia atlántica. Diferencias extremas invierno-verano.

Pluviometría: 447 mm.

Temperatura media: Min: -4,5°C. Max: 37,5°C Media: 14,6 °C.

Variedades de uva (%): 90% Gamacha.
 10% Otras variedades tradicionales.

Edad de las cepas: 35 años.

dad de plantación de las cepas: 3.000 cepas por Ha.

Viticultura: **Viñedo inscrito en agricultura ecológica.**

Estilo de poda: Doble cordón Royat y formación en vaso.

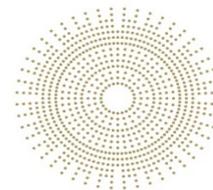
Técnicas de cultivo: Tractores de labranza con intercepas.

Irigación: No.

Vendimia en verde: **Sí, solo un racimo por sarmiento.**

Producción por hectárea: 34 Hl. por hectárea.

Vendimia: **A mano y estricta selección.**



Fecha vendimia:	Desde el 14 de Septiembre al 15 de Octubre, 2020.
Despalillado-estrujado:	Sí.
Fermentación alcohólica:	Espontánea en tinos de inoxidable con remontados. Levaduras autóctonas.
Maceración:	35 días.
Fermentación maloláctica:	Depósitos de acero inoxidable.
Crianza:	12 meses en bodega.
Clarificación:	Sí.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	No.

Análisis

Alcohol:	14,0%
Acidez total:	5,3 g/l
pH:	3,55.
Acidez Volátil:	0,4 g/l
Extracto seco:	26 g/l

Producción

Barricas:	2.233 Barricas.
75 cl:	639.680 Bot.
37,5 cl:	10.300 Bot.
150 cl:	12.234 Magnums.
500 cl:	115 Bot.

Conservación

Para su buen afinamiento este vino deberá conservarse a una temperatura máxima de 14° C.
Contiene Sulfitos

Vida

Momento óptimo de consumo a partir del tercer/cuarto año en botella.
Potencial de envejecimiento más de 20 años.