

## 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: **2018**  
 Clasificación de la cosecha: Buena.  
 Salida al mercado: Enero 2020.

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), rellenados 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: 349 mm.

Temperatura media: Min: 0,5°C. / Max: 34°C // Media: 13,3 °C.

Horas de sol: 4.454 horas al año.

Variedades de uva (%): 95% Gamacha.  
 5% Otras variedades tradicionales.

Edad de las cepas: 33 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.

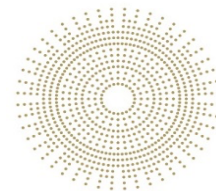
Técnicas de cultivo: Tractores de labranza con intercepas.

Irriación: No.

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

Producción por hectárea: 35 Hl. por hectárea.

Vendimia: **A mano.**



Fecha vendimia:	Desde el 28 de Septiembre al 20 de Octubre, 2018.
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 filtrado.

### Análisis

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

### Producción

Barricas:	2.630 Barricas.
75 cl:	753.105 Bot.
37,5 cl:	4.000 Bot.
150 cl:	15.000 Magnums.
500 cl:	100 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.