

LA MONTESA

Propietario: Familia Palacios Muro.
Enología: Alvaro Palacios / Javier Gil.
Viticultura: Alvaro Palacios / Jose M. Marcilla.
Fundación bodega: Quinta generación familiar, restablecida en 1945 por D. José Palacios Remondo.

Nombre del vino: LA MONTESA.
Cosecha: **2017**
Clasificación de la cosecha: Muy Buena.
Salida al mercado: Enero 2020.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes del viñedo de La Montesa.
Parajes de Valtomelloso, Valfrio y Valviejo.
Monte Yerga.

Municipio: Alfaro.
Región: Rioja D.O.Ca.

Suelos: Sobre terrenos de la Era Cuaternaria correspondientes a la gran depresión del Ebro, formados por sedimentación carbonatada en forma de aluviones de procedencia muy variada (se puede encontrar desde roca volcánica a pizarra y gres en pequeñas cantidades), rellenados con coluvios carbonatados y arcilloferrosos (limos y arenas).
En profundidad variable, se encuentra un horizonte petrocálcico (de re-deposición), generado por la precipitación de carbonatos) 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: 387 mm.

Temperatura media: Min: 0,6°C. / Max: 35°C // Media: 15,7 °C.

Horas de sol: 3.229 horas al año.

Variedades de uva (%): 95% Garnacha.
5% Otras uvas tintas.

Edad de las cepas: 32 años.

Densidad 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.

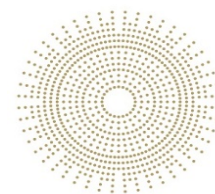
Técnicas de cultivo: Tractores de labranza con intercepas.

Irrigación: No.

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

Producción por hectárea: 35 Hl. por hectárea.

Vendimia: A mano.



Fecha vendimia:	Desde el 12 de Septiembre al 14 de Octubre, 2017.
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:	5,3 g/l
pH:	3,52
Acidez Volátil:	0,5 g/l
Extracto seco:	

Producción

Barricas:	2.195 Barricas.
75 cl:	630.000 Bot.
37,5 cl:	12.000 Bot.
150 cl:	13.500 Magnums.
500 cl:	124 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.