

## BLANCO DE TINAJA

D.O. Montilla - Moriles, España

Procedente de viñedos en la Sierra de Montilla, concretamente en las parcelas propias del Lagar; Tres picos, Cerro de Rosales y el Barco, con una media de edad de las cepas de 30 años.

Terreno: albariza, rico en carbonato cálcico.

La recolección se realiza a mano, la uva entra con unos parámetros muy equilibrados de acidez y un perfecto estado sanitario ofreciendo vinos muy afrutados y de alto valor expresivo.

### VINIFICACIÓN

Tipo de vino

BLANCO TINAJA

Variedad

95% EDRO XIMÉNEZ, 5% MONTEPILA

Alcohol

14 - 15% Vol.

Elaboración

Vendimia nocturna manual con el fin de preservar los aromas y evitar oxidaciones. Procede de los pagos más altos de la Sierra de Montilla, cultivados en laderas con diferentes orientaciones a unos 600m. de altitud. Exclusivamente mosto lágrima con previo despalillado de la uva. Fermentación alcohólica controlada a 16°C.



- Botella 75 cl.,
- Bag in box de 5 L.
- Bag in box de 15 L.



5-8 °C  
Servir muy  
FRÍO



Embutidos del cerdo, quesos patés, frutos secos, ensaladas, pescados, mariscos y carnes blancas.



De color amarillo pálido con reflejos oliváceos.



Aroma fresco y limpio a levadura de pan, manzana verde, plátano y pera de agua.



En boca es seco, cítrico, sabroso y algo salino. Envolvente, ligero y de equilibrada acidez.