

Monte Gatún Blanco 2024

Monte Gatún son nuestros vinos de pueblo, vinos que provienen de diferentes parcelas de viñedo propio en Quel, en las laderas del monte que les da nombre, el mas alto de la Sierra de Yerga. En este caso, un blanco elaborado con la variedad viura y criado durante 3 meses sobre sus lías finas en roble francés, con un posterior envejecimiento de 7 meses sin lías.



VARIEDAD	100% Viura
VIÑEDO	Cabeza Somero a 600m
VITICULTURA	Ecológica en proceso de certificación
VENDIMIA	Vendimia manual a mediados de septiembre, en cajas de 11 kg. Selección de racimos.
AÑADA	La añada 2024 se caracterizó por un verano sin temperaturas extremas y cuyo final estuvo marcado por temperaturas frías, ayudando a una muy buena maduración fenólica.
VINIFICACIÓN	Despalillado, encubado y una fermentación espontánea. Maceración en blanco, salvo un día de maceración pelicular.
CRIANZA	Envejecido en barricas de roble francés durante 11 meses de los cuales, los 4 primeros permanece con sus lías puestas en suspensión semanalmente.
EMBOTELLADO	Septiembre del 2025. 666 bt
ANÁLISIS	Alc:13,5% Ac.total: 5,44 g/l pH: 3,37 SO2:83 mg/l
NOTA DE CATA	Color dorado pálido, con aromas a fruta de hueso, tropical, floral y bollería. En boca es fresco, con una acidez equilibrada y untuoso.
PUNTUACIONES	Sin puntuar todavía

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl