



Margas

FINCA CALVESTRA

2018

**“Un vino muy especial , basado en su origen,
en un viñedo de merseguera con personalidad propia”**

MUSTIGUILLO



VIÑEDOS Y VITICULTURA

Denominación: Vino de España

Viñedo mediterráneo de montaña, a 900 m de altitud. En finca Calvestra, Requena. Merseguera injertada en cepas viejas de Bobal. Viñedos en una pequeña parcela con suelos compuestos exclusivamente de margas. Vides en secano estricto con labranzas.



Cultivo y Vino Ecológico
Apto para Veganos

CONDICIONES DE LA AÑADA 2018

Empezamos con un otoño seco y cálido, seguido de un invierno muy frío y muy lluvioso. La primavera fue lluviosa y fresca, en cuanto al verano fue muy extremo en cuanto a calor, con un inicio muy seco y un final lluvioso. En toda la época estival hubo grandes contrastes de temperatura entre en día y la noche.

VENDIMIA

Manual, en caja de 15 kg.

VARIETADES

Merseguera 100%

VINIFICACIÓN

Mesa de selección de racimos despalillado y estrujado leve. Prensado suave. Fermentación en barrica de 500 l con levadura autóctona.

CRIANZA

Crianza de 11 meses sobre lías finas en barrica de 500 l de acacia de varios usos, segundo año de crianza en deposito. Posterior maduración en botella durante dos años más.

EMBOTELLADO

Agosto 2019

PRODUCCIÓN

1.347 botellas.

ANÁLISIS

Alc. 13,5 %

pH. 3,28

SO₂ Total: 0,088g/l

Acidez Total: 5,78 g/l

Azúcar Residual: <1,5 g/l

CONSUMO OPTIMO

Ahora o en los próximos diez años.

PUEDES TOMARLO CON:

Aperitivos, salazones, mariscos, pescado a la parrilla, arroces mediterráneos y carnes blancas.

NOTAS DE CATA

Esta añada sorprende por su nariz con notas de flor blanca mediterránea, En boca es

MUSTIGUILLO

