



CASALOALTO

BODEGA Y VIÑEDOS

MANZÁN

Añada: 2020

Variedad: 100% Bobal

Crianza: 10 meses en depósitos de hormigón y fudres de 5.000 litros

Alcohol: 13.5

pH/acidez: 3,75 / 4,47

Azúcar Residual: 0,49 g/L

SO2 total: 52 mg/L

Fecha de embotellado: Enero 2022

Producción: 5.000 botellas



700 MSNM

VENTA
DEL
MORO

5.000 B

Manzán proviene de las parcelas de Bobal de Finca Casa lo Alto en el pueblo de Venta del Moro, el suelo es arcilloso calcáreo, no muy profundo y pobre en materia orgánica.

Este vino proviene de tres parcelas plantadas entre 1940 y 1965. Las viñas se cultivan con formación en vaso, estructura que permite economizar agua y proteger de las excesivas insolaciones.

En el manejo del suelo se busca la revitalización del suelo con emiendas orgánicas, y se evita el uso de productos de síntesis química, con el fin de tener un suelo vivo que exprese las características del terroir.

Este año el clima fue fresco y lluvioso, ralentizándose la maduración de las uvas. Las uvas se cosecharon a finales de Septiembre y se utilizaron diferentes porcentajes de racimos enteros, el resto de uva se encuba despallado sin estrujar. La fermentación se inicia de forma espontánea con levaduras autóctonas. Después del prensado se transfiere a depósitos de hormigón y fudres donde finaliza la fermentación maloláctica, el vino envejece 10 meses con sus lías.

Embotellado sin clarificación y filtrado por 5 micras.

