

# FINCA MONTALVILLO

## Garnacha & Maturana Blanca

Finca Montalvillo en las laderas de la Sierra de Yerga, una de las estribaciones del Sistema Ibérico, en el extremo más oriental de la DOCa. Rioja.



VIÑEDO



ELABORACIÓN

**ALTITUD:** Entre 430 y 700 metros s.n.m.

**ORIENTACIÓN:** Variable

**MORFOLOGÍA:** Viñedos en ladera.

**EDAD VIÑEDO:** Media de 10 años.

**SUELO:** Profundos y ricos en materia orgánica, con presencia de cascajo. Fuertes cambios de pendiente.

**CLIMA:** Mediterráneo de interior. La altitud y la pendiente, confieren más lluvias y noches veraniegas más frescas.

**AÑADA 2020:** **Calificación "MUY BUENA"** 2020 fue un año muy lluvioso y complejo, pero ofreció una cosecha muy buena en términos de salud y maduración. La vendimia, definida por algunos ajustes organizativos causados por la pandemia de covid-19, se saldó con una calidad extraordinaria.

 Amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante, con una intensidad media.

 Tremendamente expresivo, con notas herbáceas y florales propias de la Maturana Blanca, junto con toques suaves y especiados de la Garnacha.

 La combinación de Garnacha y Maturana Blanca crea una sensación de complejidad y equilibrio. Un vino con volumen.

**VARIETADES:** Garnacha Blanca 60%  
Maturana Blanca 40%.  
*\*Este porcentaje puede variar cada cosecha.*

**VENDIMIA:** Vendimia nocturna. Tanto manual como mecanizada.

**VINIFICACIÓN & CRIANZA:** Cada variedad se vinifica por separado. Parte de la Garnacha fermenta en barricas durante 8 meses.

Tras ensamblar las variedades, una parte de la mezcla permanece en huevos de hormigón antes de embotellar. El ensamblaje de todas ellas es una representación de la Finca y expresa las virtudes del viñedo.



MARIDAJE

TEMPERATURA RECOMENDADA 10 grados

Perfecto para acompañar pescados a la parrilla, mariscos, ensaladas frescas, pasta con salsas ligeras y platos de cocina mediterránea.

También combina perfectamente con queso fresco y aperitivos.



[www.montalvillo.es](http://www.montalvillo.es)

