

FICHA TÉCNICA MONTORO

- **Nombre del vino:** Montoro **Código:** 8437020626019
- **Tipo de vino:** Blanco seco **Producción cosecha 2019:** 3.333
- **Variedad de uva:** 85 % Foratera gomera, 10 % Listan blanco y 5% Marmajuelo
- **Grado alcohólico:** 13,5 % Vol. **Acidez total:** 6,5 (g/L ac. Tartárico)
- **Formato:** Botella de 0,75 L en cajas de 12 ud.

El precio de venta puesto en vuestros almacenes de Tenerife: **8,83 más IGIC**, aunque sobre este precio te quería preguntar que a cuanto saldría la botella en Madrid,

Puntos de venta: Tienda online Madrid

VIÑEDOS Y PROCESO ELABORACIÓN

En Montoro, un paraje natural de gran vocación vitivinícola perteneciente al T.M. de Hermigua, se encuentra una pequeña bodega familiar cuyos orígenes se remontan a 1953. Tras el segundo relevo generacional, nuestro esfuerzo se centra en crear una pequeña empresa sostenible, apostando por una viticultura de calidad, por el compromiso firme y responsable con pequeños viticultores de la Isla, y por la elaboración de vinos singulares, que expresen el potencial de una variedad de uva única en el mundo, la Forastera gomera.

Con una superficie de 1,2 has, nuestros viñedos se disponen en pequeños bancales y ramadas, a una cota que varía desde los 362 a los 434 m s.n.m. Viñedos de pie franco con unos rendimientos medios de 5.000 kg/ha y buen equilibrio vegetativo, que reproducimos de forma manual mediante entierros o sancaños, manteniendo una gran diversidad genética que enriquece nuestros vinos.

La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 15 kg, con selección en campo y en bodega racimo a racimo. La uva se enfría en cámara frigorífica para su posterior procesado. Se realiza una maceración pelicular durante 2-4 horas y fermentación controlada a 17 °C en depósitos de acero inoxidable. El vino permanece sobre sus lías finas durante un periodo de 3-6 meses realizando batonages semanales, hasta su embotellado.

NOTA DE CATA

Vino blanco joven de color amarillo pajizo verdoso, limpio y cristalino.

De intensidad aromática media-alta, posee una nariz compleja, con notas de fruta blanca y fruta de hueso, además de notas florales, manzanilla, frutos secos, hinojos.

En boca presenta una entrada muy agradable y fresca, dejando sensación de equilibrio y untuosidad.

Temperatura de servicio: 8-10 °C

Consumo: 1-2 años