

# LA COMARCAL

## DELMORO BLANCO

Añada: 2020

Grado Alcohólico: 13,5°

Variedades: Merseguera 50 % Chardonnay 50%

Crianza: 6 meses en una combinación de fudre y cemento

Embotellado: Marzo 2021

Producción: 8.100 botellas

Delmoro es nuestro vino del pueblo de Venta del Moro, que proviene de distintos viñedos entre los 8 y los 42 años de edad. Los viñedos esta plantados sobre suelo arcillo- calcareo, a una altitud alrededor de 600 metros sobre el nivel del mar, y con un clima continental con influencia del mediterraneo.

Vendimia a finales de agosto y mediados de Septiembre. Se realiza un prensado directo y un desfangado estatico de 12 horas. El chardonnay fermenta en barricas de 500 litros y permanece con sus lias finas sin removido durante 5 meses. La variedad Merseguera fermenta y envejece en cemento hasta el momento de la mezcla previo al embotellado.

Embotellado con una ligera filtración.

