

CANTALAPIEDRA VITICULTORES

CANTAYANO 2020:

- Productor: Isaac y Manuel Cantalapiedra
- Zona: VTCyL
- Municipio: La Seca
- Clima: mediterráneo-continental
- Variedad: Verdejo
- Suelo: franco-arenoso con canto rodado y caliza
- Altitud: 750 meters
- Edad: 20 a 31 años
- Poda: espaldera
- Viticultura: Ecológica
- Producción: aprox. 14000-3000 botellas anuales



VIÑEDO: Verdejo procedente de distintas parcelas en propiedad, todas dentro del municipio de La Seca. Viticultura ecológica. Cepas de entre 20 y 30 años a 730 metros de altitud. Suelo con manto de canto rodado, arcilloso/arenoso y caliza en profundidad. Rendimientos de 5500-6500 kg/ha

ELABORACIÓN: Vendimia manual entre finales de agosto y principios de septiembre. Una vez en bodega la uva se despallillo y se prensó. Fermentación espontánea a unos 18 grados de temperatura durante 20-25 días en depósitos de acero inoxidable y un 20% en barrica de roble francés usada. Fermentación maloláctica. Crianza sobre lías sin removidos durante 8-10 meses.

Alcohol: 13.5º

Acidez total: 5.9 g/L

pH: 3,27

Sulfuroso total: 65 mg/l.