

LA COMARCAL

DELMORO BLANCO

Añada: 2022

Grado Alcohólico: 11°

Variedades: Merseguera 95 % Chardonnay 5%

Crianza: 6 meses en una combinación de fudre y cemento

Embotellado: Febrero 2023

Producción: 20.100 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 están 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 mediterráneo.

Vendimia a finales de agosto y mediados de Septiembre. Se realiza un prensado directo y un desfangado estático de 12 horas. El chardonnay fermenta en barricas de 500 litros y permanece con sus lías 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.

