

FINCA CALVESTRA

MERSEGUERA

2015



***“Viñedo Mediterráneo en suaves colinas.
Rodeado de pinos, carrascas y olivos en los lindes, sobre un manto de
romero, hinojo y tomillo.”***

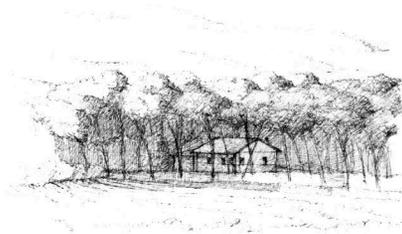

MUSTIGUILLO
BODEGA Y VIÑEDOS

**GRANDES
PAGOS
D ESPAÑA**

FINCA CALVESTRA

MERSEGUERA

2015



VIÑEDOS Y VITICULTURA

Viñedo Mediterráneo de montaña, a 900 mts. de altitud.
En finca Calvestra, Requena.
Merseguera injertada en cepas viejas de Bobal.
Viñedos en suelo calizo con textura limo-arenosa.
Conducción en vaso en seco estricto con labranzas.



Cultivo y vino ecológico.

CONDICIONES DE LA AÑADA 2015

Muy buena.
Invierno frío y lluvioso, primavera suave con verano caluroso y seco.
Vendimias frescas y con algunas precipitaciones.
Racimos muy sanos.

VENDIMIA

Manual en cajas de 15 kgrs.
Una selección de las mejores cepas en ladera.
La vendimia transcurrió del 12 al 25 de septiembre.

VARIEDAD

Merseguera 100%.

VINIFICACIÓN

Mesa de selección de racimos, despalillado y estrujado leve.
Fermentación en barrica de 225 litros con levadura autóctona.

CRIANZA

Crianza de 11 meses sobre lías finas en barrica bordelesa de 225 lts.

EMBOTELLADO

Agosto de 2016.
Sin tratamientos de estabilización o filtrado.

ANALÍTICA

Alc./Vol	13,5%	Acidez Total	6,05
Ph	3,2	Azucar residual	< 1,5 grs/l
SO ₂ t	0.080g/l		

CONSUMO ÓPTIMO

Ahora o en los próximos cuatro años.

PUEDES TOMARLO CON:

Aperitivos, mariscos, pescados semi-grasos como el besugo, la lubina, el rodaballo, carnes blancas, quesos de pasta blanda o azules, foie, pastas con salsa y arroces.