

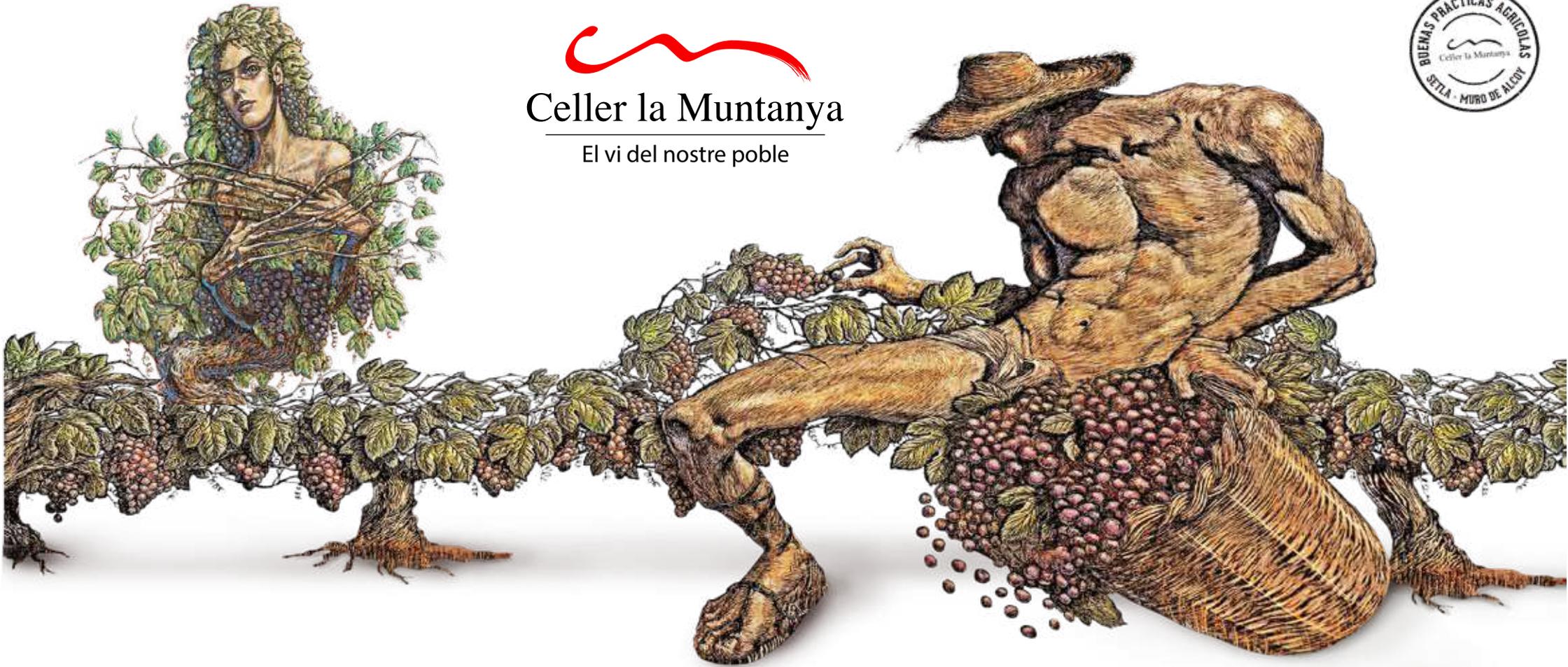
Celler la Muntanya

VINS Y VERMUTS DE SETLA DE NUNYES

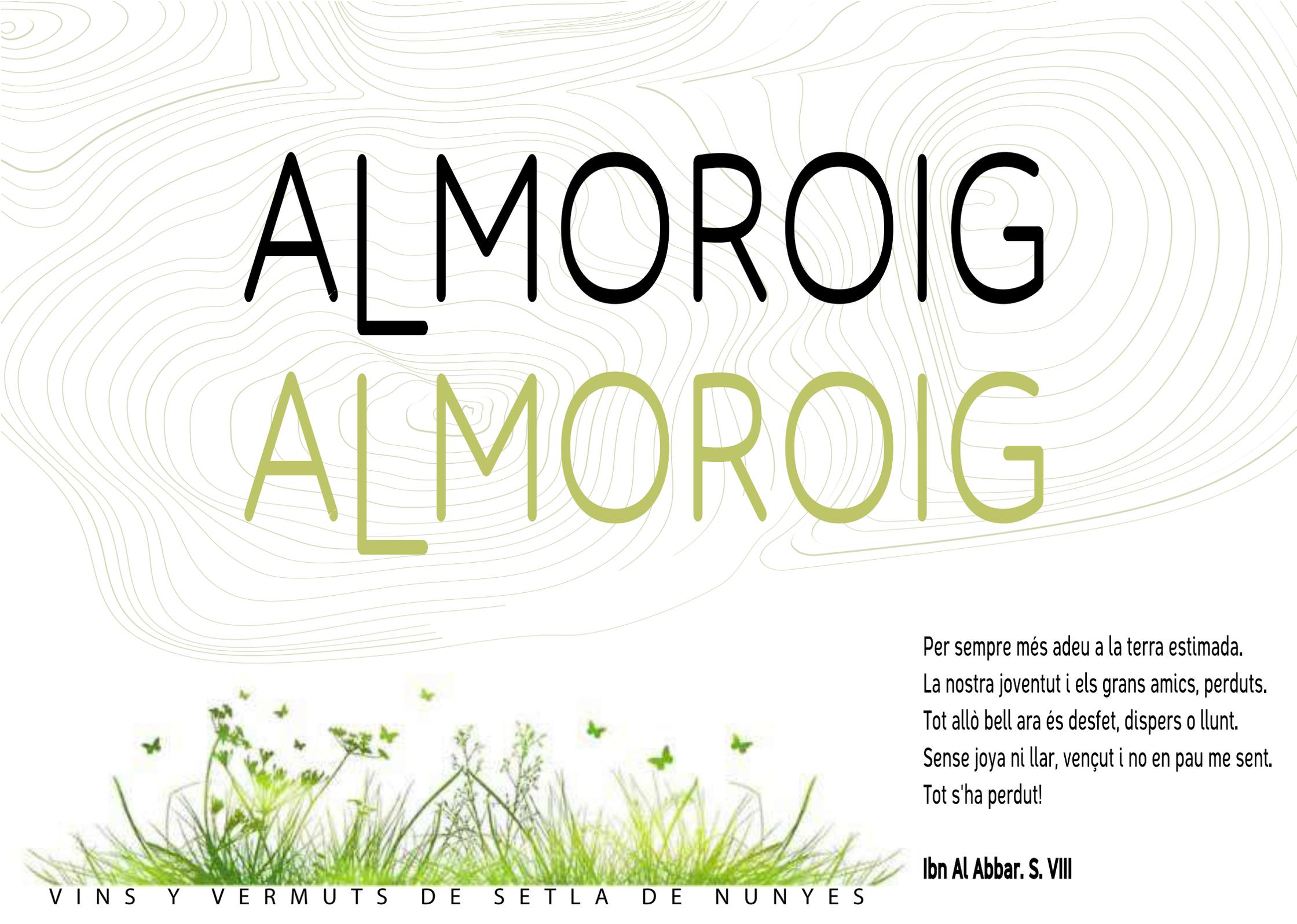


Celler la Muntanya

El vi del nostre poble



V I N S Y V E R M U T S D E S E T L A D E N U N Y E S



ALMOROIG

ALMOROIG

Per sempre més adieu a la terra estimada.
La nostra joventut i els grans amics, perduts.
Tot allò bell ara és desfet, dispers o llunt.
Sense joia ni llar, vençut i no en pau me sent.
Tot s'ha perdut!

Ibn Al Abbar. S. VIII

VINS Y VERMUTS DE SETLA DE NUNYES

Vino tinto de crianza



Producción: 1250 botellas



VARIEDAD:
Monastrell, Syrah y Garnacha tintorera



OBSERVACIONES:
Procedente de viñedos seleccionados y aprovechando todo el potencial de estas tres variedades de uva, hemos creado un vino único y original.



ELABORACIÓN:
Vendimia manual, vinificación y crianza de diferentes parcelas por separado, vinificado sobre lías 6 meses de crianza en barricas de roble francés de 500 lts. y 12 meses de crianza en tino de 4000 lts sobre lías.



CATA: Fase visual: color rojo picota muy intenso, capa muy alta y brillante.
Fase olfativa: mucha fruta roja y negra, notas lácticas y aromas secundarios muy agradables. Aparecen notas a cacao y a uvas pasas y una gran presencia de los 48 meses en madera francesa que fusionan todo el conjunto.
Fase gustativa: sabores a fruta negra madura y compota. Acidez equilibrada y tanicidad elevada muy agradable, muy redondo y muy sabroso.
Resumen: un vino con mucha intensidad aromática y muy sabroso, espléndido para comer una buena carne o un plato de caliente.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL:
E: 101.1kj-423.4kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono= 0.71g/100ml, Azúcares 1.38g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=15% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 1250 botellas



VARIEDAD:
Monastrell 100%



OBSERVACIONES:

Variedad de uva tinta muy abundante en nuestras tierras alicantinas, es de origen español y se cree que su cultivo se inició por tierras Saguntinas donde se conocía con el nombre de Murvedre. En nuestra zona da unos vinos de marcado carácter mediterráneo dejando notar la expresión típica de esta variedad, elegante, coqueto, afrutado, balsámico muy redondo y largo en boca. Es la alternativa perfecta para disfrutar en un ambiente distendido.



ELABORACIÓN: Tras un suave estrujado, el mosto de encuba por gravedad en pequeños tinós de roble francés donde macera en contacto con los hollejos y fermenta a una temperatura máxima controlada de 25°C, recibiendo ligeros remontados durante 20 días. Durante 18 meses criamos el vino en barricas nuevas de roble francés, más un año embotellado en guarda.



CATA: Fase visual: De media capa, rojo vivo y brillante. Color muy atractivo que muestra el origen de uvas frescas nada sobremaduras.

NARIZ: De intensidad aromática media pero de gran complejidad. Destacan los aromas a frutas rojas frescas: frambuesa, arándano, hierbas aromáticas de bosque mediterráneo en conjunción con sutiles notas aportadas en su paso por barrica: toffee, mentol, vainilla y un amplio abanico de especias. Hacen un conjunto armónico muy agradable y fresco.

BOCA: Su entrada a boca es sutil, elegante y potente. La gama de matices va acorde a la que nos anticipaba la nariz: frutas frescas junto a notas tostadas y mentoladas. Es un vino muy largo. Hace salivar e invita a saborearlo con calma, por su complejidad y larga persistencia llena de agradables recuerdos.

MARIDAJE: Compañero perfecto de platos de cocina tradicional, con salsas, platos especiados, estofados, asados, caza de pelo y pluma, carnes a la parrilla.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

E: 101.1kj-423.4kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono= 0.71g/100ml, Azúcares 1.38g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=15% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 1250 botellas



VARIEDAD:
Syrah 100%



OBSERVACIONES:

Vino parcelario y de añada. Esta parcela estuvo marcada por una primavera seca y escasas precipitaciones cercanas a la vendimia. No obstante, permitió una buena maduración de los taninos y portanto, un vino con mayor extracción.



ELABORACIÓN:

Vendimia manual, en cajas de 12 kg.
Fermentación a temperatura controlada a 22 °C.
Crianza de 48 meses en tina de roble francés de 4.000 lts.



CATA: Fase visual: Color rojo picota muy vivo con reflejos violaceos y con una capa muy alta i brillante.

Fase olfativa: Alta intensidad aromática muy floral, muy frutal, muy syrah. Equilibrio en la nariz entre flores de fruta negra y roja y de madera francesa.

Fase gustativa: Sabores afrutados y en madera muy agradables, combinados con una acidez firme y una tanicidad alta y brava a falta de redondear en botella.

Resumen: Vino tinto muy floral y frutal, con una estructura muy elegante en boca, relativamente potente pero muy fresca.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

E: 423,4kj-101,1kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml,
Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteinas=<0.50g/100ml,
Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=15% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 1250 botellas



VARIEDAD:
Garnacha Tintorera 100%



OBSERVACIONES:
Esta tintorera sale al mercado tras pasar otros 2 años en botella. En ese momento entendemos que está en su momento óptimo de consumo, tras una larga espera para desarrollar elegantemente sus intensos matices.



ELABORACIÓN:
Vendimia manual, en cajas de 12 kg.
Fermentación a temperatura controlada a 22 °C.
Crianza de 48 meses en tina de roble francés de 4.000 lts.



CATA:
Fase visual: color rojo picota muy intenso, capa muy alta y brillante.
Fase olfativa: mucha fruta roja y negra, notas lácticas y aromas secundarios muy agradables. Aparecen notas a cacao y a uvas pasas y una gran presencia de los 28 meses en madera francesa que fusionan todo el conjunto.
Fase gustativa: sabores a fruta negra madura y compota. Acidez equilibrada y tanicidad elevada muy agradable y muy redondo y muy sabroso.
Resumen: un vino con mucha intensidad aromática y muy sabroso, espléndido para comer una buena carne o un plato de caliente.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL:
E: 423,4kj-101,1kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml,
Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml,
Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=15% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 1250 botellas



VARIEDAD:
Graciano 100%



OBSERVACIONES: Graciano, la uva de la gracia y la distinción, una de las variedades mas complejas y al mismo tiempo divertidas, con gran potencial de futuro, empleada de forma frecuente para mejorar otros vinos. En este vino, pretendemos convertirla en la protagonista. Un vino con una gama aromática espectacular, y un color difícil de olvidar.



ELABORACIÓN: Vendimia manual, vinificación y crianza de diferentes parcelas por separado, vinificado sobre lías 6 meses de crianza en barricas de roble francés de 500 lts. y 12 meses de crianza en tino de 4000 lts sobre lías.



CATA: Fase visual: Profundo y vivo color púrpura, con ribetes violáceos.
Fase olfativa: Fino elegante y sutil, con aromas de arándanos y violetas, toque herbáceo atractivo y notas especiadas.

Fase gustativa: Suave y untuoso e inmediatamente se liberan sabores poderosos e intensos a fruta fresca y confitada con guiños a café tostado, humo de tabaco rubio, caramelo quemado y pan crujiente.

Resumen: un vino tinto muy elegante y de estilo clásico.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 411,5kj-98,29kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=14,5% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 1250 botellas



VARIEDAD:
Petit Verdot



OBSERVACIONES: La Petit Verdot, la mas exótica de las vides bordelesas, es la base de este original vino. Normalmente utilizada en pequeñas proporciones para aportar nervio a otras variedades. En nuestro caso hemos aprovechado todo el potencial de esta uva para crear un vino monovarietal único y muy original.



ELABORACIÓN: Vendimia manual, vinificación y crianza de diferentes parcelas por separado, vinificado sobre lías 6 meses de crianza en barricas de roble francés de 500 lts. y 12 meses de crianza en tino de 4000 lts sobre lías.



CATA:

Fase visual: Profundo y vivo color purpura, con ribetes violáceos.

Fase olfativa: Fino elegante y sutil, con aromas de arándanos y violetas, toque herbáceo atractivo y notas especiadas.

Fase gustativa: Suave y untuoso e inmediatamente se liberan sabores poderosos e intensos a fruta fresca y confitada con guiños a café tostado, humo de tabaco rubio, caramelo quemado y pan crujiente.

Resumen: un vino tinto muy elegante y de estilo clásico.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

E: 423,4kj-101,1kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml,
Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteinas=<0.50g/100ml,
Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=15% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 1250 botellas



VARIEDAD:
Moristel



OBSERVACIONES: Este clon de tintorera sale al mercado tras pasar otros 2 años en botella. En ese momento entendemos que está en su momento óptimo de consumo, tras una larga espera para desarrollar elegantemente sus intensos matices.



ELABORACIÓN: Vendimia manual, en cajas de 12 kg. Fermentación a temperatura controlada a 22 °C. Crianza de 48 meses en tina de roble francés de 4.000 lts.

CATA:



Fase visual: color rojo picota muy intenso, capa muy alta y brillante.

Fase olfativa: mucha fruta roja y negra, notas lácticas y aromas secundarios muy agradables. Aparecen notas a cacao y a uvas pasas y una gran presencia de los 48 meses en madera francesa que fusionan todo el conjunto.

Fase gustativa: elevada muy agradable y muy redondo y muy sabroso. Resumen: un vino con mucha intensidad aromática y muy sabroso, espléndido para comer una buena carne o un plato de caliente.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

E: 423,4kj-101,1kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml,
Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteinas=<0.50g/100ml,
Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=15% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 950 botellas



VARIEDAD:

Sauvignon blanc-viognier-gewürztraminer.



OBSERVACIONES: De muy escasa producción, este vino solo ha sido desbastado y se embotella sin filtrar. Esta viña dio una producción de 500 gr. por cepa.

ELABORACIÓN:



Maceración prefermentaria de pieles y pepitas en frío durante cinco días tras el prensado fermentación en barrica de 450 lts. de roble francés de varios usos. Tras fermentar, permaneció para su crianza durante 4 meses sobre sus propias lías.

CATA:

Fase visual: Muy luminoso, amarillo pálido con destellos color limón.

Fase olfativa: En nariz se muestra noble y elegante, intenso, con unas notas marcadas de flor blanca, a medida que el oxígeno comienza a actuar, aparece la fruta de hueso y alguna nota balsámica dejando paso también a notas dulces que seducen por su delicadeza. Aromas de pan tostado y notas cremosas.



Fase gustativa: En boca es untuoso y elegante, fresco y con una muy buena acidez que le alargará la vida durante varios años. Armónico, nos deja destellos de fruta blanca junto con notas de pastelería. Final largo y glicérico donde la madera de calidad es la protagonista. Vino de asombrosa complejidad, estructura y elegancia.

Resumen: Para percibir todos sus aromas invitamos a abrir la botella unos minutos antes de su servicio para dejarlo respirar y que muestre todo su potencial aromático.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 387,7kj-92,61kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=13,5% vol.



ALMOROIG GEWÜRZTRAMINER

Vino blanco de crianza



Producción: 1250 botellas



VARIEDAD:
Gewürztraminer 100 %



OBSERVACIONES: Este vino nos aporta una declaración de intenciones donde aparecen notas de frutas blancas mezcladas a la perfección con toda una sinfonia de frutas con hueso, destacando los aromas a melocoton y ciertos recuerdo a lichis y a notas de azahar.



ELABORACIÓN: Vendimiado en sobre-maduración, hacemos vinos de una gran riqueza y extraordinaria complejidad aromática. Con crianza de tres meses en barrica nueva de roble francés y guarda en botella de 3 meses antes de su salida a mercado.

CATA:

Fase visual: El color es intenso, amarillo con ligeros destellos dorados. Es una verdadera paleta de aromas, rica y exuberante.



Fase olfativa: Aromas frecuentes de miel y de frutas maduras contribuyen de igual manera a darle una impresión de riqueza incomparable en nariz.

Fase gustativa: El bouquet es potente y complejo. Es una explosión de frutas exóticas (lichi, maracuyá, piña, mango...), de flores (rosa particularmente), cítricos (piel de naranja) y especias (pan de especias, menta pimentada, clavo, pimienta).



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 364kj-86,93kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=12,5% vol.





Producción: 1250 botellas



VARIEDAD:
Viognier



OBSERVACIONES: Este vino nos aporta una declaración de intenciones donde aparecen notas de frutas blancas mezcladas a la perfección con toda una sinfonia de frutas con hueso, destacando los aromas a melocoton y ciertos recuerdo a lichis y a notas de azahar.



ELABORACIÓN: Vendimiado en sobre-maduración, hacemos vinos de una gran riqueza y extraordinaria complejidad aromática. Con crianza de tres meses en barrica nueva de roble francés y guarda en botella de 3 meses antes de su salida a mercado.



Fase visual: El color es intenso, amarillo con ligeros destellos dorados. Es una verdadera paleta de aromas, rica y exuberante.

Fase olfativa: Aromas frecuentes de miel y de frutas maduras contribuyen de igual manera a darle una impresión de riqueza incomparable en nariz.

Fase gustativa: El bouquet es potente y complejo. Es una explosión de frutas exóticas (lichi, maracuyá, piña, mango...), de flores (rosa particularmente), cítricos (piel de naranja) y especias (pan de especias, menta pimentada, clavo, pimienta).



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 364kj-86,93kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=12,5 % vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 1250 botellas



VARIEDAD:
Malvasia 100%



OBSERVACIONES: Para su elaboración contamos con las viñas en vaso de parcelas emblemáticas, de Gayanes, Beniarrés y Montaberner con más de sesenta años, que resistieron a la transformación de los usos del suelo agrícola de la zona.



ELABORACIÓN: Vendimia manual, vinificación y crianza de las parcelas por separado, fermentación y crianza de 6 meses sobre lías en barricas de 2º año de roble francés de 400 lts.



CATA:
Fase visual: Color amarillo pajizo brillante con reflejos dorados.
Fase olfativa: Aromas cítricos y frutas de hueso, con aromas minerales del suelo de la viña.
Aromas terciarios provenientes del envejecimiento en barricas de roble francés.
Fase gustativa: Los sabores minerales dejan paso a los sabores de frutas blancas y de madera, un vino bastante glicérico y equilibrado.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 375,9kj-89,77kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=13% vol.





Producción: 1250 botellas



VARIEDAD:
Moscatel 100%



OBSERVACIONES: La Moscatel es una uva muy mediterránea que se destina, mayoritariamente, a la elaboración de vinos dulces. He aquí la sorpresa con nuestra Moscatel, porque en este caso, este monovarietal es un vino seco que mantiene todas las virtudes de esta magnífica variedad. Su aroma te llevará al mediterráneo, a un campo de naranjos en plena floración de azahar.



ELABORACIÓN:
Diecisiete días de maceración pre fermentativa, fermentación con levaduras autóctonas durante quince días en tanque de acero inoxidable, y 4 meses de crianza en bodega de roble francés de 450 lts.



CATA:
Fase visual: Brillante color amarillo acerado
Fase olfativa: Vino fresco donde las sutiles notas varietales de moscatel vienen acompañadas de aromas cítricos y flores blancas.
Fase gustativa: Destaca la entrada fresca en boca que va derivando poco a poco en sensaciones grasas procedentes de su crianza sobre lías.
Persistencia y cuerpo van de la mano de sensaciones frescas de un vino muy vivo.
Resumen: Después de la fermentación, durante 6 meses se conservan las lías finas, ensamblándolas mediante botonas, tras lo cual se clarifica de manera natural



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 375,9kj-89,77kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=13% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 1250 botellas



VARIEDAD:
Farannà 100%



OBSERVACIONES:
El farannà es una variedad autóctona que desde el Celler, hemos recuperado y salvado de su desaparición. esta variedad de uva nos permite hacer un vino único que muestra humildemente la identidad de nuestro territorio.



ELABORACIÓN:
Diecisiete días de maceración pre fermentativa, fermentación con levaduras autóctonas durante quince días en tanque de acero inoxidable, y 4 meses de crianza en barrica de roble francés de 450 lts.



CATA:
Fase visual: color dorado brillante que proporciona los hollejos y las pepitas durante los 17 días de maceración pelicular en frío.
Fase olfativa: de aromas muy sutiles y delicados, es muy floral y también aparecen aromas a frutas blancas de hueso entremezclados con la vainilla muy agradable del roble francés.
Fase gustativa: con una acidez y estructura vertical que aporta los hollejos y las pepitas, tiene cierta tanicidad y amargura muy agradable, juntando sabores afrutados y en roble francés. Muy sorprendente.
Resumen: un vino que su nariz sutil engaña, escondiendo una boca algo rústica y fresca. Perfecto para maridajes.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 375,9kj-89,77kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=13% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 1250 botellas



VARIEDAD:
Garnacha blanca 100%



OBSERVACIONES:
De muy escasa producción, este vino solo ha sido desvastado y se embotella sin filtrar. Esta viña dio una producción de 500 gr por cepa.



ELABORACIÓN:
Maceración prefermentaria de pieles y pepitas en frío durante cinco días tras el prensado fermentación en barrica de 450 lts. de roble francés de varios usos. Tras fermentar, permaneció para su crianza durante 4 meses sobre sus propias lías.

CATA:
Fase visual: color dorado brillante que proporciona los hollejos y las pepitas durante los 5 días de maceración pelicular en frío.



Fase olfativa: de aroma muy varietal a garnacha blanca, aparecen aromas a frutas blancas y amarillas de hueso y a uva fresca entremezclados con la vainilla y los suaves tostados del roble francés. Aparecen anisados debido a su elevada graduación alcohólica.

Fase gustativa: con una acidez pronunciada y una estructura vertical que aportan los hollejos y las pepitas. Tiene una tanicidad viva con una leve amargura que junto a su acidez equilibran los sabores típicos de los vinos macerados.

Resumen: un vino con una nariz muy singular y compleja que esconde la boca salvaje y rústica. Perfecto para maridajes.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 399,6kj-95,45kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteínas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=14% vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183





Producción: 1250 botellas



VARIEDAD:
Verdilet de Muro 100%



OBSERVACIONES:
Uva blanca recuperada, autóctona de Calencia, sobretodo de la comarca del Clariano, si bien también se está recuperando en algunas zonas de Alicante y Murcia. Esta variedad de uva blanca Verdil también es conocida como Verdoncho de Glencia, Verdeja (muchas veces confundida con la uva Verdejo típida de Rueda) y Verdereta.



ELABORACIÓN:
Después de la fermentación, durante 6 meses se conservan en las lías finas, esamblando dichas lías mediante batoneo, tras lo cual se clarifica de manera natural.



CATA:
Fase visual: A la vista se observa su color típico e inconfundible amarillo pajizo con tonos verdosos.
Fase olfativa: dEs franco en aromas, frutal y floral, recuerdos a cítricos como el pomelo y la lima, manzanas verdes, pera, hierba fresca y plantas aromáticas.
Fase gustativa: Tiene una entrada suave en el paladar, con frescor, fruto de la magnífica acidez natural, con volument procedente del trabajo de lías, con un punto amargo agradable al final, propio de la variedad, equilibrado y con largo postgusto.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL: E: 364kj-86,93kcal/100ml, Grasas=<0,50 g/100ml, Hidratos de carbono=0.71g/100ml, Azúcares 0.21g/100ml, Proteinas=<0.50g/100ml, Cloruro sodico=<0.01g/100ml, Grado alcohólico=12,5 % vol.

Direcció: Carretera Muro-Stla CV-705 km1
03839 Setla de Nunyes Muro de Alcoy

Email: info@cellerlamuntanya.com
Web: cellerlamuntanya.com

Tel.: +34 687759183

