

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 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.



LA COMARCAL

DELMORO WHITE

Vintage: 2022

Alcohol Content: 11°

Grapes: Merseguera 95 % Chardonnay 5%

Aging: 6 months in a combination of fudre and concrete

Bottling: February 2023

Production: 20.100 bottles

Delmoro is our wine from the village of Venta del Moro, which comes from different vineyards between 8 and 42 years old. The vineyards are planted on clay - calcareous soil, at an altitude around 600 meters, with a continental climate influenced by the Mediterranean sea.

Harvested end August and mid September it is placed in the pneumatic press to perform a whole bunch pressing. The Chardonnay ferments in 500 liters barrels and stay with his lees during 6 months without battonage. Merseguera ferments and is aged in concrete till moment of the blend previous to the bottling.

Bottling with a gentle filtration.

