



BSO AÑE CHA S



# Cerro la Isa

## BLANCO

Viñedo singular plantado en 1906 "al cuadro" de 1,40 por 1,40 con una alta densidad de 5.100 cepas por hectárea, en un suelo arcillo-calcáreo con un alto contenido en hierro y una profundidad de 30 centímetros. Elaborado con garnacha blanca, malvasía, viura, turruntés y calagraño, está fermentado en barrica donde ha reposado 8 meses con las lías. Su producción está limitada a únicamente 600 botellas. Un vino fascinante y único.

### Vendimia

Viñedo singular plantado en 1906, recolección en cajas de 15 kgs, despalillado manual.

### Crianza

Vino fermentado en barrica, con una permanencia de 8 meses en la barrica con las lías.

### Añadas

2018, 2019, 2020, 2021