

## 12 Lunas (blanco)

### Ficha Técnica

#### VINIFICACIÓN

Las uvas de Chardonnay y Gewürztraminer son vendimiadas por separado una vez alcanzado su punto óptimo de maduración. Al llegar a bodega se realiza un ligero estrujado y un prensado muy suave. Los mostos se dejan clarificar por gravedad durante 48 horas para eliminar las lías gruesas y los restos de pepitas para evitar aromas herbáceos.

La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable a una temperatura de entre 14 y 17°C durante dos semanas aproximadamente.

Una vez finalizadas las fermentaciones, hacemos el coupage de ambas variedades y realizamos una crianza sobre lías de unos 4 meses en tanques de acero inoxidable a 12°C. Un mes antes de su embotellado detenemos el removido semanal de lías y dejamos que el vino se clarifique por gravedad para poder ser embotellado.

#### NOTA DE CATA

La combinación de las variedades Chardonnay y Gewürztraminer hacen del 12 Lunas blanco un vino muy elegante. De color amarillo limón y de intensos aromas, con notas de melocotón en almíbar y piña. En boca es sedoso, graso, fresco, muy perfumado y con volumen.



consejo regulador de la denominación de origen  
**SOMONTANO**

**Denominación de Origen:** Somontano

**Varietades:** Chardonnay 94%  
Gewürztraminer 6%

**Producción:**  
11.022 botellas

**Vendimia:**  
1ª semana de septiembre

**Crianza:**  
4 meses sobre lías en tanques de inox.

**Maceración:**  
6 horas en frío

**Clarificación:**  
por gravedad

**Alcohol:** 14%

**Acidez total:** 5,6 gr./lit.

**Azúcares reductores:** 2,1 gr./lit.