

blanc sec

L'HORABONA

LES FRESES DE JESÚS POBRE



EL PROYECTO

L'Alquería del Colomer es la parcela de Moscatel de Alejandría más caliza de Les Freses, la más irregular y la que exige una selección más exhaustiva. Si es fácil, no es divertido. El resultado es tan satisfactorio como resolver lo que más cuesta. Puede tener posos, su filtrado es suave y su nivel de sulfitos bajo.

VARIETALES Y ELABORACIÓN

100% moscatel de Alejandría variedad blanqueta o cristal, en tierras calizas al nivel del mar.

Nuestro viñedo de 8.5 ha, está plantado en espaldera a doble guyot y tiene una producción media por hectárea : 3500 kg/ha. la vendimia es manual, en cajas de 15 kg con mesa de selección y despallado: Esta parcela fue vendimiada el 17 de agosto.

CRIANZA

Fermentación con levaduras propias en pie de cuba y crianza de 4 meses sobre sus lías en inox y en damajuanas de vidrio 5 meses. No está estabilizado tartáricamente, por lo que puede presentar cristales precipitados.

Producción: 1100 botellas de 0.75l

NOTA DE CATA

En visual es amarillo pajizo con reflejos verdes. En nariz es intenso y moscatel franco, florales a rosa y flor de naranjo intensos. En boca es complejo y seco, lleno de toques de panadería y mantequilla, en retro nasal vuelve la sensación de flores blancas y talco.

Alc/vol 13.5%

Acidez total 3.98 g/l

Azúcar 4 g/L

Sulfuroso total <40 mg/l

Temperatura de servicio 9°C