

ÀMFORA

2025

VITICULTURA

El Montgó tiene un tesoro datado en el s VI a.C, un poblado íbero fortificado con la tecnología necesaria para hacer y guardar vino. En 2017 el ceramista Carles Llarch crea con la tierra de nuestra finca y en base a los planos del yacimiento arqueológico, un ánfora R1, que emula esa producción ancestral para reivindicar el mérito y la dignidad de nuestros antepasados y de nuestra tierra. 100% Moscatel de Alejandría cultivado en tierra roja arcillosa. Una parcela de 8.5 ha, está plantada en espaldera a doble guyot y tiene una producción media por hectárea: 3500kg/ha La vendimia es manual en cajas de 12 kg con mesa de selección y despalillado, cada parcela en su momento óptimo de maduración.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Maceración, fermentación con levaduras propias en pie de cuba y crianza de 7 meses, todo el proceso del milagro del vino se ha llevado a cabo en ánfora de barro de 350L, sin frío y con la mínima intervención. No está estabilizada tartáricamente, por lo que puede presentar cristales precipitados.

El ánfora ha sido desfangada una vez, para preservar al máximo el carácter de las parcelas y de la añada.

NOTAS DE CATA

Solo 1200 botellas de oro, limpio y brillante con reflejos pajizos. En nariz es intenso y distinguido, con aromas florales a jazmín y con notas vegetales a manzanilla e hinojo. En boca es complejo, seco y salino, distinguimos su microoxigenación y sus levaduras.

DOP Alicante, Jesús Pobre
Dénia, La Marina Alta, España



ANALÍTICA

- Alc/vol: 12.5
- Acidez total: 5.84 g/l
- Sulfuroso total: 87 mg/L
- Azúcar 0g/L
- Temperatura de servicio: 9°C

Valores energéticos y declaración nutricional e ingredientes, certificados en informe de resultados 034557 del 12/09/2025 de Agrovín Laboratorio ENAC:

· Valor energético	E100 ml=310 KJ/74 Kcal
· Hidratos de carbono totales	0.6 (g/100 ml)
· Azúcares totales	0.5 (g/100 ml)
· Grasas totales	0.5 (g/100 ml)
· Ácidos grasos saturados	0.5 (g/100 ml)
· Proteínas	0.2 (g/100 ml) 0
· Fibra	0 (g/100 ml)
· Sal	0 (NaCl)(g/100 ml)
· Grado alcohólico adquirido	12.5 (%v/v)
· Ácido acético	0.18 (g/L)
· Acidez total	5.84 (g ác. tartárico/L)
· Glucosa/fructosa	0.0 (g/L)
· pH (uds. De pH)	3.40
· SO2 libre	101 (mg/L)
· SO2 total	87 (mg/L)

INGREDIENTES:

100% Uva moscatel y bisulfito de potasio E228*. Libre de gases de envasado, correctores de acidez y otros conservantes.

* Cuyas funciones tecnológicas son: antioxidante, antioxidásico y antimicrobiano