



blanc sec

L'HORABONA

les freses de jesús pobre

VITICULTURA

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.

Puede tener posos, su filtrado es suave y su nivel de sulfitos bajo. 100% moscatel de Alejandría variedad blanqueta o cristal, en tierras calizas al nivel del mar.

Nuestro viñedo de 8.5 ha, esta plantado en espaldera a doble guyot y tiene una producción media por hectárea : 3800 kg/ha. la vendimia es manual, en cajas de 15 kg con mesa de selección y despallado.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras una maceración de 24 h, arranca la fermentación con levaduras propias de un pie de cuba 5 días previo a vendimia y la mantenemos con la temperatura controlada a 15°C en depósitos de inox. En el primer trasiego de lías gruesas, pasamos el vino a damajuanas de vidrio de 54L de capacidad, donde el vino se criará durante 8 meses antes de volver a ser trasegado para embotellarse con una ligera filtración y un nivel de sulfitos bajo.

NOTAS DE CATA

En visual es muy claro, brillante y con reflejos verdes típicos de la moscatel y en nariz es un moscatel lleno de polvos de talco de rosa, jazmín, manzanilla.

En boca, seco totalmente, fresco y cítrico, tiene pétalos carnosos y su retrogusto es largo en boca a manzanilla y orejones y pimienta blanca.

ANALÍTICA

- Alc/vol: 10%
- Acidez total: 5.58 g/l
- Sulfuroso total: 110 mg/L
- Azúcar 0g/L
- Temperatura de servicio: 9°C

Valores energéticos y declaración nutricional e ingredientes, certificados en informe de resultados de Agrovín Laboratorio ENAC:

· Valor energético.....	62 (kcal/100 ml) o 259 (kj/100 ml)
· Hidratos de carbono totales.....	0.7 (g/100 ml)
· Azúcares totales.....	0 (g/100 ml)
· Grasas totales.....	0 (g/100 ml)
· Ácidos grasos saturados.....	0 (g/100 ml)
· Proteínas.....	0.2 (g/100 ml) 0
· Fibra.....	0 (g/100 ml)
· Sal.....	0 (NaCl)(g/100 ml)
· Grado alcohólico adquirido.....	10 (%v/v)
· Ácido acético.....	0.16 (g/L)
· Acidez total.....	5.58 (g ác. tartárico/L)
· Glucosa/fructosa.....	0.0 (g/L)
· pH (uds. De pH).....	3.47
· SO2 libre.....	.91 (mg/L)
· SO2 total.....	.110 (mg/L)

INGREDIENTES:

100% Uva moscatel, goma arábiga y SO2.
Libre de gases de envasado, correctores de acidez y otros conservantes.

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