

L'HORABONA

2025

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.

Está plantado en espaldera a doble guyot y tiene una producción media por hectárea: 3800 kg/ha. la vendimia es manual, en cajas de 12 kg con mesa de selección y despalillado.

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 7 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, jasmín, 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. Mucha crema por su crianza sobre lías, con un battonage semanas a las damajuanas.

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



ANALÍTICA

- A· Alc/vol: 13%
- Acidez total: 5.5 g/l
- Sulfuroso total: 98 mg/L
- Azúcar 0g/L

Valores energéticos y declaración nutricional e ingredientes, certificados en informe de resultados 035120 del 9/12/2025 de Agrovín Laboratorio ENAC:

· Valor energético	E100 ml=336 Kj/80 Kcal
· Hidratos de carbono totales	0.6 (g/100 ml)
· Azúcares totales	0.0 (g/100 ml)
· Grasas totales	0.5 (g/100 ml)
· Ácidos grasos saturados	0.5 (g/100 ml)
· Proteínas	0.5 (g/100 ml)
· Fibra	0 (g/100 ml)
· Sal	0 (NaCl)(g/100 ml)
· Grado alcohólico adquirido	13 (%v/v)
· Ácido acético	0.18 (g/L)
· Acidez total	5.5 (g ác. tartárico/L)
· Glucosa/fructosa	0.0 (g/L)
· pH (uds. De pH)	3.35
· SO2 libre	100 (mg/L)
· SO2 total	90 (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