



blanc moscatell sec

LES FRESES

DE JESÚS POBRE

VITICULTURA

100% moscatel de Alejandria (distintos clones, pies y subvariedades) plantado en espaldera a doble guyot sobre suelos arcillosos, con una producción media por hectárea de 4000 kg/ha.

Este viñedo de 15 años de 6 ha, solo recibe enmiendas naturales y además de una poda en seco, continuas podas en verde. Vendimiamos manualmente en cajas de 12kg con mesa de selección y despallado la primera semana de agosto.

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.

Tras cuatro trasiegos de lías a lo largo de 8 meses, embotellamos en marzo, con una ligera filtración y un nivel de sulfitos bajo.

NOTAS DE CATA

En visual es amarillo pajizo claro, brillante y con reflejos verdes típicos de la moscatel y en nariz es un moscatel lleno de flores frescas, jazmin, flor de azahar, manzanilla, rosa y polvos de talco. En boca, seco totalmente, placentero, cítrico con limoncillo, tiene pétalos carnosos y su retrogusto es largo en boca, de hinojo, jengibre y pimienta blanca, salino y de toque a pomelo.

ANALÍTICA

- Alc/vol: 10.5%
- Acidez total: 4.83 g/l
- Sulfuroso total: 88 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)
• Fibra.....	0 (g/100 ml)
• Sal.....	0 (NaCl)(g/100 ml)
• Grado alcohólico adquirido.....	10.75 (%v/v)
• Ácido acético.....	0.34 (g/L)
• Acidez total.....	5.45 (g ác. tartárico/L)
• Glucosa/fructosa.....	0.0 (g/L)
• pH (uds. De pH).....	3.58
• SO2 libre.....	10 (mg/L)
• SO2 total.....	90 (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