



PAQUITA MUT

les freses de Jesús Pobre

VITICULTURA

De las viñas de moscatel de 70 años, en la parcela más pedregosa de Les Freses, la del "metge Calixto", obtenemos pocos racimos que nos permiten apreciar la enorme riqueza varietal de la Moscatel. Agradecidos al trabajo de nuestros ancestros, hemos querido hacer este vino sólo de estas cepas viejas. Puede tener posos, su filtrado es suave y su nivel de sulfitos bajo.

100% moscatel de Alejandria (distintos clones, pies y subvariedades) plantado en vaso. Arranca la fermentación con levaduras propias de un pie de cuba 5 días previo a vendimia y la mantenemos con la temperatura controlada a 14°C en depósitos de inox.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras una maceración de 36 horas, arranca la fermentación con levaduras propias.

Mantenemos con la temperatura controlada a 15°C en depósitos de inox. Tras tres trasiegos, se embotella una brevísima tirada de 700 botellas 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 y rosa. En boca, la antigüedad de sus viñas se hacen muy presentes, es un vino complejo, gastronómico, lleno y largo, cítrico con limoncillo, y flavor muy herbal.

ANALÍTICA

- Alc/vol: 11.5%
- Acidez total: 4.96 g/l
- Sulfuroso total: 150 mg/L
- Azúcar 0 g/L
- Temperatura de servicio: 9°C

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

• Valor energético	259 (kJ/100 ml)
• Hidratos de carbono totales	0.6 (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	11.5 (%v/v)
• Ácido acético	0.21 (g/L)
• Acidez total	4.96 (g ác. tartárico/L)
• Glucosa/fructosa	0.18 (g/L)
• pH (uds. De pH)	3.71
• SO2 libre	10 (mg/L)
• SO2 total	150 (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