

# ROSA

## 2025

### VITICULTURA

En nuestra obsesión por buscar los moscateles que pueden llegar a ser más felices en nuestra comarca, encontramos una planta “albina” de moscatel de Hamburgo o moscatel rosa. Después de más de doce años y un enorme trabajo del botánico amigo Jaume X. Soler en laboratorio, conseguimos plantar una viña de 400 plantas con la que construimos este rosado tranquilo.

La familia de las uvas moscatel incluye unas doscientas variedades de uva vitis vinífera. Han sido usadas en la producción de vino y como pasas y uvas de mesa alrededor del mundo, durante muchos siglos. Sus colores van de blanquecino (en la muscat ottonel), a amarillo (moscato giallo), a rosa (moscato rosa del Trentino) y a cercano al tinto (moscatel de Hamburgo). La amplitud y el número de variedades de moscatel sugiere que tal vez pueda ser la variedad de uva cultivada más antigua del mundo.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras una maceración de 1 semana, donde ya deja de colorear el mostro, arranca la fermentación con levaduras propias.

Mantenemos con la temperatura controlada a 15°C en depósitos de inox. Tras dos trasiegos, se embotella una brevísima tirada de 1000 botellas con una ligera filtración y un nivel de sulfitos bajo.

### NOTAS DE CATA

En visual es rosa piel de cebolla del estilo Provenza, en nariz es herbal y a ruibarbo. En boca, seco totalmente, Fresco y cítrico, tiene pétalos carnosos y su retrogusto es largo a cereza.

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



### ANALÍTICA

- Alc/vol: 11,30%
- Acidez total: 5.78 g/l
- Sulfuroso total: 50 mg/L
- Azúcar 0 g/L

Valores energéticos y declaración nutricional e ingredientes, certificados en informe de resultados 034557 del 11/09/2025 de Agrovín Laboratorio ENAC:

• Valor energético.....	E100 ml=282 KJ/67 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)
• Fibra.....	0 (g/100 ml)
• Sal.....	0 (NaCl)(g/100 ml)
• Grado alcohólico adquirido.....	11.30 (%v/v)
• Ácido acético.....	0.24 (g/L)
• Acidez total.....	5.78 (g ác. tartárico/L)
• Glucosa/fructosa.....	0.10 (g/L)
• pH (uds. De pH).....	3.46
• SO2 libre.....	9 (mg/L)
• SO2 total.....	50 (mg/L)

100% Uva moscatel rosa, goma arábiga y SO2.

Libre de gases de envasado, correctores de acidez y otros conservantes.