



blanc sec

ÀMFORA

les freses de Jesús pobre

VITICULTURA

El Montgó contiene un tesoro datado en el s VI a.C, un poblado íbero fortificado con la tecnología necesaria para hacer y guardar vino. En 2017 el ceramista Carles Llarch crea con la tierra de nuestra finca y en base a los planos del yacimiento arqueológico, un ánfora R1, que emula esa producción ancestral para reivindicar el mérito y la dignidad de nuestros antepasados y de nuestra tierra. 100% Moscatel de Alejandría cultivado en dos parcelas: Les Freses (tierra roja arcillosa) y L'Alquería del Colomer (caliza), ambas a nivel del mar.

Nuestro viñedo, de 8.5 ha, está plantado en espaldera a doble guyot y tiene una producción media por hectárea: 3800kg/ha La vendimia es manual en cajas de 12 kg con mesa de selección y despalillado cada parcela en su momento óptimo de maduración.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Maceración, fermentación con levaduras propias en pie de cuba y crianza de 7 meses, todo el proceso del milagro del vino se ha llevado a cabo en ánfora de barro de 350L, sin frío y con la mínima intervención. No está estabilizada tartáricamente, por lo que puede presentar cristales precipitados. El ánfora ha sido desfangada una sola vez, para preservar al máximo el carácter de las parcelas y de la añada.

NOTAS DE CATA

Solo 1800 botellas de oro, limpio y brillante con reflejos pajizos. En nariz es intenso y distinguido, con aromas florales a jazmín y con notas vegetales a manzanilla e hinojo. En boca es complejo, seco y salino, distinguimos su microoxigenación y sus levaduras, en retronasal recuerda la mantequilla fresca.

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

ANALÍTICA

- Alc/vol: 11%
- Acidez total: 4.78 g/l
- Sulfuroso total: 70 mg/L
- Azúcar 0g/L
- Temperatura de servicio: 9°C

Valores energéticos y declaración nutricional e ingredientes, certificados en informe de resultados 031227 del 17/11/2023 de Agrovin Laboratorio ENAC:

• Valor energético	71 (kcal/100 ml) o 297 (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) 0
• Fibra	0 (g/100 ml)
• Sal	0 (NaCl)(g/100 ml)
• Grado alcohólico adquirido	13 (%v/v)
• Ácido acético	0.12 (g/L)
• Acidez total	4.78 (g ác. tartárico/L)
• Glucosa/fructosa	0.05 (g/L)
• pH (uds. De pH)	3.67
• SO2 libre	9 (mg/L)
• SO2 total	99 (mg/L)

INGREDIENTES:

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