

blanc sec

# ÀMFORA

LES FRESES DE JESÚS POBRE



## EL PROJECTE

El Montgó conté un tresor datat al s VI a.C, un poblat iber fortificat amb la tecnologia necessària per fer i guardar vi. En 2017 el ceramista Carles Llarch crea amb la terra de la nostra finca i basant-se els plànols de l'jaciment arqueològic, una àmfora R1, que emula aquesta producció ancestral per reivindicar el mèrit i la dignitat dels nostres avantpassats i de la nostra terra.

## VARIETALS I ELABORACIÓ

100% Moscatell d'Alexandria conreat a dues parcel·les: Les Freses (terra vermella argilosa) i L'Alqueria de la Colomer (Calcària), ambdues a nivell de la mar.

El nostre vinya, de 6.5 ha, està plantat en espatllera a doble guyot i té una producció mitjana per hectàrea: 3500kg / ha

La verema és manual en caixes de 12 kg amb taula de selecció i desrapat, que aquesta anyada es va fer el 17 d'agost de 2019, cada parcel·la en el seu moment òptim de maduració.

## CRIANÇA

Fermentació amb llevats propis en peu de cuba i criança de 7 mesos sobre les seves línies d'àmfora de fang de 350L, sense fred i amb la mateixa intervenció. No està estabilitzada tartàricament, de manera que pot presentar vidres precipitats. L'àmfora ha estat desfangada una sola vegada, per preservar a l'màxim el caràcter de les parcel·les i de l'anyada.

Embotellat el 2 d'abril de 2020

Producció: 1400 ampolles de 0.75L

## NOTA DE TAST

En visual és or, net i brillant amb reflexos palla. En nas és intens i distingit, amb aromes florals de gessamí i amb notes vegetals a camamilla i fonoll. En boca és complex, sec i salí, distingim la seva microoxigenació i els seus llevats, en retronasal recorda la mantega fresca.

## ANALÍTICA

ALC / VOL 13%

Acidesa Total 5.5 g / l

Sucre residual 1.2 g / l

Sulfurós lliure 8 mg / l

Temperatura de servei 9°C