



ANALÍTICA

- Alc/vol: 12.5%
- Acidez total: 6.2 g/l
- Sulfuroso total: 88 mg/L
- Azúcar 3g/L
- Temperatura de servicio: 9°C



blanc moscatell sec

LES FRESES

DE JESÚS POBRE 2021

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 despalillado 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.

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