



blanc moscatell sec

LES FRESES

DE JESÚS POBRE 2021

VITICULTURA

100% moscatell d'Alexandria (diferents clons, peus i subvarietats) plantat en espatlera a doble guyot sobre sòls argilencs, amb una producció mitjana per hectàrea de 4000 kg/ha. Aquesta vinya de 15 anys de 6 ha, només rep esmenes naturals i a més d'una poda en sec, contínues podes en verd. Veremem manualment en caixes de 12kg amb taula de selecció i desrapat la primera setmana d'agost.

ELABORACIÓ I CRIANÇA

Després d'una maceració de 24 h, arranca la fermentació amb llevats propis d'un peu de cuba 5 dies previ a verema i la mantenim amb la temperatura controlada a 15 °C en depòsits d'inox.

Després de quatre tràfecs d'embotiques al llarg de 8 mesos, embotellem a març, amb una lleugera filtració i un nivell de sulfits baix.

NOTES DE TAST

En visual és groc pallós clar, brillant i amb reflexos verds típics de la moscatell i en nas és un moscatell ple de flors fresques, gessamí, flor del taronger, camamilla, rosa i pólvores de talc. En boca, sec totalment, plaent, cítric amb llimoner, té pètals carnosos i el seu retrogust és llarg en boca, de fenoll, gingebre i pebre blanc, salí i de toc a aranja.

ANALÍTICA

- Alc/vol: 12.5%
- Acidesa total: 6.2 g/l
- Sulfurós total: 88 mg/L
- Sucre: 3g/L
- Temperatura de servei: 9 °C

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