

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 8.5 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 18 d'agost de 2020, 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 18 de febrer de 2021

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 13.5%

Acidesa Total 4.74 g / l

Sucre 0.5 g/L

Sulfurós total <40 mg/L

Temperatura de servei 9°C