

blanc sec

L'HORABONA

LES FRESES DE JESÚS POBRE



EL PROJECTE

L'Alqueria de l'Colomer és la parcel·la de Moscatell d'Alexandria més calcària de Les Freses, la més irregular i la que exigeix una selecció més exhaustiva. Si és fàcil, no és divertit. El resultat en tan satisfactori com resoldre el que més costa. Pot tenir pòsits, el seu filtrat és suau i el seu nivell de sulfits baix.

VARIETALS I ELABORACIÓ

100% moscatell d'Alexandria varietat blanqueta o cristal, en terres calcàries a el nivell de la mar.

La vinya de 6,5 ha, plantada en espatllera a doble guyot i té una producció mitjana per hectàrea: 3500 kg / ha. la verema és manual, en caixes de 15 kg amb taula de selecció i desrapat: Aquesta parcel·la va ser veremat el 17 d'agost.

CRIANÇA

Fermentació amb llevats propis en peu de cuba i criança de 4 mesos sobre les seves lies en inox i en damajoanes de vidre 3 mesos. No està estabilitzat tartàricament, pel que pot presentar vidres precipitats.

Producció: 2400 ampolles de 0.75l

NOTA DE TAST

En visual és groc palla amb reflexos verds. En nas és intens i moscatell franc, florals a rosa i flor de taronger intensos. En boca és complex i sec, ple de tocs de forn i mantega, en retro nasal torna la sensació de flors blanques i talc.

Alc / vol 13%

Acidesa total 5.33 g / l

Sucre residual 0.84 g / l

Sulfurós lliure 20 mg / l

Temperatura de servei 9°C