

# PAQUITA MUT

les freses de Jesús pobre



## EL PROJECTE

De les vinyes de moscatell de 65 anys, en la parcel·la més pedregosa de Les Freses, obtenim pocs raïms que ens permeten apreciar l'enorme riquesa varietal de la moscatell. Agraïts a l'esforç dels nostres avantpassats, hem volgut fer aquest vi només d'aquests ceps vells. Pot tindre pòsits, el seu filtrat és suau i el seu nivell de sulfits baix.

## VARIETALS I ELABORACIÓ

100% moscatell d'Alexandria (diferents clons, peus i subvarietats) plantat en got amb una producció mitjana per hectàrea de 3500 kg / ha. Veremem manualment en caixes de 12kg amb taula de selecció i desrapat. Vam fer la verema entre el 3 d'agost i el 13 de setembre, parcel·la a parcel·la segons el seu moment òptim de maduració.

Arrenca la fermentació amb llevats propis d'un peu de cuba 5 dies previ a verema i la mantenim amb la temperatura controlada a 14°C en dipòsits d'inox.

## CRIANÇA

Primer lot de 650 ampolles embotellament el 18 de febrer de 2020.

## NOTA DE TAST

En visual és groc palla clar, brillant i amb reflexos verds típics de la moscatell i al nas és un moscatell ple de flors fresques, gessamí, flor de taronger, camamilla, rosa i pólvores de talc. En boca, plaent, cítric amb llimoner, té pètals carmosos i fruita acídul i el seu retrogust és llarg en boca, de fonoll, gingebre i pebre blanc, salí i de toc a aranja.

## ANALÍTICA

Alc / vol: 12%

Acidesa total: 5.55 g / l

Sulfurós total: <42 mg / L

Sucre: 2g/L

Temperatura de servei: 9°C