

Robert Parker
WINE ADVOCATE

90



ANALÍTICA

- Alc/vol: 13%
- Acidez total: 5.87 g/l
- Sulfuroso total: 69 mg/L
- Azúcar 0.1 g/L
- Temperatura de servicio: 16°C

Valores energéticos y declaración nutricional e ingredientes, certificados en informe de resultados 031227 del 17/11/2023 de Agrovin Laboratorio ENAC:

| | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| • Valor energético..... | 78 (kcal/100 ml) o 326 (kJ/100 ml) |
| • Hidratos de carbono totales..... | 1 (g/100 ml) |
| • Azúcares totales..... | 0.1 (g/100 ml) |
| • Grasas totales..... | 0 (g/100 ml) |
| • Ácidos grasos saturados..... | 0 (g/100 ml) |
| • Proteínas..... | 0.2 (g/100 ml) |
| • Fibra..... | 0 (g/100 ml) |
| • Sal..... | 0 (NaCl)(g/100 ml) |
| • Grado alcohólico adquirido..... | 13.10 (%v/v) |
| • Ácido Málico..... | <0.12 (g/L) |
| • Ácido láctico..... | 0.27 (g/L) |
| • Ácido acético..... | 0.66 (g/L) |
| • Acidez total..... | 5.87 (g ác. tartárico/L) |
| • Glucosa/fructosa..... | 0.25 (g/L) |
| • pH (uds. De pH)..... | 3.54 |
| • SO2 libre..... | 5 (mg/L) |
| • SO2 total..... | 13 (mg/L) |

INGREDIENTES:

100% Uva de variedad forcallat y SO2.

Libre de gases de envasado, correctores de acidez y otros conservantes.



XIULIT

les freses de jesús pobre

VITICULTURA

La búsqueda de altos rendimientos y resistencia a la filoxera, llevó a que los valencianos desestimaran hace 100 años la variedad endémica forcallà, cediendo el paso a variedades foráneas. En la filosofía de nuestra bodega, prima el reencuentro con las variedades locales para devolverles la dignidad.

Xiulit es 100% forcallà plantada en suelos calizos.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Ha macerado 1 semana con un 10% de uva entera con raspón y se ha criado 9 meses en ànforas vitrificadas de 400 litros.

Sólo tiene dos trasiegos y ningún filtrado antes de embotellar.

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y crianza y fermentación maloláctica en ánforas vitrificadas de 400L, enterradas en albero, manteniendo en todo momento la ausencia de oxígeno durante su maduración.

NOTAS DE CATA

Es una uva ligera en grado alcohólico y color, nos recuerda a la variedad Gamay. Lleno de recuerdos a cereza ácida y naranja sanguina.

Muy cremoso en boca, fresco y placentero por sus recuerdos lácteos y de frutas rojas.

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