

blanc sec

# ÀMFORA

LES FRESES DE JESÚS POBRE



## EL PROYECTO

El Montgó contiene un tesoro datado en el s VI a.C, un poblado íbero fortificado con la tecnología necesaria para hacer y guardar vino. En 2017 el ceramista Carles Llarch crea con la tierra de nuestra finca y en base a los planos del yacimiento arqueológico, un ánfora R1, que emula esa producción ancestral para reivindicar el mérito y la dignidad de nuestros antepasados y de nuestra tierra.

## VARIETALES Y ELABORACIÓN

100% Moscatel de Alejandría cultivado en dos parcelas: Les Freses (tierra roja arcillosa) y L'Alquería del Colomer (caliza), ambas a nivel del mar.

Nuestro viñedo, de 8.5 ha, está plantado en espaldera a doble guyot y tiene una producción media por hectárea: 3500kg/ha

La vendimia es manual en cajas de 12 kg con mesa de selección y despallado, que esta añada se hizo el 18 de agosto de 2020, cada parcela en su momento óptimo de maduración.

## CRIANZA

Fermentación con levaduras propias en pie de cuba y crianza de 7 meses sobre sus líneas de ánfora de barro de 350L, sin frío y con la misma intervención. No está estabilizada tartáricamente, por lo que puede presentar cristales precipitados. El ánfora ha sido desfangada una sola vez, para preservar al máximo el carácter de las parcelas y de la añada.

Embotellado el 18 de febrero de 2021

Producción: 1400 botellas de 0.75L

## NOTA DE CATA

En visual es oro, limpio y brillante con reflejos pajizos. En nariz es intenso y distinguido, con aromas florales a jazmín y con notas vegetales a manzanilla e hinojo. En boca es complejo, seco y salino, distinguimos su microoxigenación y sus levaduras, en retronasal recuerda la mantequilla fresca.

## ANALÍTICA

ALC/VOL 13.5%

Acidez Total 4.74 g/l

Azúcar 0.5 g/L

Sulfuroso total <40 mg/l

Temperatura de servicio 9°