

blanc sec

L'HORABONA

LES FRESES DE JESÚS POBRE



EL PROYECTO

L'Alquería del Colomer es la parcela de Moscatel de Alejandría más caliza de Les Freses, la más irregular y la que exige una selección más exhaustiva. Si es fácil, no es divertido. El resultado es tan satisfactorio como resolver lo que más cuesta. Puede tener posos, su filtrado es suave y su nivel de sulfitos bajo.

VARIETALES Y ELABORACIÓN

100% moscatel de Alejandría variedad blanqueta o cristal, en tierras calizas al nivel del mar.

nuestro viñedo de 6,5 ha, está plantado en espaldera a doble guyot y tiene una producción media por hectárea : .500 kg/ha.

la vendimia es manual, en cajas de 15 kg con mesa de selección y despalillado: Esta parcela fue vendimiada el 22 de agosto.

CRIANZA

fermentación con levaduras propias en pie de cuba y crianza de 9 meses sobre sus lías en inox parcialmente y damajuanas de vidrio 2 meses. No está estabilizado tartáricamente, por lo que puede presentar cristales precipitados.

producción: 533 botellas de 0.75l

NOTA DE CATA

en visual es amarillo pajizo con reflejos verdes. En nariz es intenso y moscatel franco, florales a rosa y flor de naranjo intensos. En boca es complejo y seco, lleno de toques de panadería y mantequilla, en retro nasal vuelve la sensación de flores blancas y talco.

alc/vol 12,5%

acidez total 4,8 g/l

azúcar residual 1.2 g/l

sulfuroso libre 20 mg/l

temperatura de servicio 7-9