

# PAQUITA MUT

les freses de jesús pobre



## EL PROYECTO

De las viñas de moscatel de 65 años, en la parcela más pedregosa de Les Freses, obtenemos pocos racimos que nos permiten apreciar la enorme riqueza varietal de la Moscatel. Agradecidos al trabajo de nuestros ancestros, hemos querido hacer este vino sólo de estas cepas viejas. Puede tener posos, su filtrado es suave y su nivel de sulfitos bajo.

## VARIETALES Y ELABORACIÓN

100% moscatel de Alejandria (distintos clones, pies y subvariedades) plantado en vaso con una producción media por hectárea de 3500 kg/ha. Vendimiamos manualmente en cajas de 12kg con mesa de selección y despalillado. Hicimos la vendimia entre el 3 de agosto y el 13 de septiembre, parcela a parcela según su momento óptimo de maduración.

Arranca la fermentación con levaduras propias de un pie de cuba 5 días previo a vendimia y la mantenemos con la temperatura controlada a 14°C en depósitos de inox.

## CRIANZA

Primer lote de 650 botellas, embotellado el 18 de febrero de 2020.

## NOTA DE CATA

En visual es amarillo pajizo claro, brillante y con reflejos verdes típicos de la moscatel y en nariz es un moscatel lleno de flores frescas, jazmin, flor de azahar, manzanilla, rosa y polvos de talco. En boca, placentero, cítrico con limoncillo, tiene pétalos carnosos y fruta acidulce y su retrogusto es largo en boca, de hinojo, jengibre y pimienta blanca, salino y de toque a pomelo.

## ANALÍTICA

Alc/vol: 12%

Acidez total: 5.55 g/l

Sulfuroso total: <42 mg/L

Azúcar 2g/L

Temperatura de servicio: 9°C