



giró

## CUPERTINO

les freses de Jesús pobre

### ANALÍTICA

- Alc/vol: 12.5%
- Acidez total: 5.5 g/l
- Sulfuroso total: 70 mg/L
- Azúcar 0.1 g/L
- Temperatura de servicio: 14°C

Valores energéticos y declaración nutricional e ingredientes, certificados en informe de resultados de Agrovín Laboratorio ENAC:

• Valor energético.....	63 (kcal/100 ml) o 265 (kJ/100 ml)
• Hidratos de carbono totales.....	0.4 (g/100 ml)
• Azúcares totales.....	0 (g/100 ml)
• Grasas totales.....	0 (g/100 ml)
• Ácidos grasos saturados.....	0 (g/100 ml)
• Proteínas.....	0.5 (g/100 ml) 0
• Fibra.....	0 (g/100 ml)
• Sal.....	0 (NaCl)(g/100 ml)
• Grado alcohólico adquirido.....	12.5 (%v/v)
• Ácido acético.....	0.34 (g/L)
• Acidez total.....	5.45 (g ác. tartárico/L)
• Glucosa/fructosa.....	0.0 (g/L)
• pH (uds. De pH).....	3.73
• SO2 libre.....	10 (mg/L)
• SO2 total.....	103 (mg/L)

Ingredientes:

100% Uva de variedad giró, goma arábiga y SO2.

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

### VITICULTURA

Nuestra vocación por las uvas autóctonas, nos llevan a adquirir esta parcela de 0.5 ha de giró, la garnacha tradicional de La Marina Alta. En suelo pedregoso y arcilloso y viñas viejas de 50 años con 1300 plantas por hectárea.

Es infinito el debate de la singularidad de la Giró. El naturalista valenciano Cavanilles, escribió en 1790 que había entre 200 y 400 hectáreas en la costa de la Marina y entre 600 y 1200 en su interior. Pero el enorme éxito de la Moscatel para la producción de pasa en el s XIX, hizo que se cultivara de forma minoritaria en las partes altas, donde los cultivos ya no eran rentables, y a las partes menos fértiles. Los datos que obtenemos de las plantaciones de variedades tintas tras la crisis de la filoxera, son sin embargo de garnacha tradicional. Botánicamente, ambas llevan tanto tiempo en nuestra comarca, que su ADN posiblemente se ha mezclado.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

100% Giró macerado doce días con la mínima intervención, en fermentación y crianza, madurada durante 6 meses en barrica de roble francés de los bosques de Allier. Puede tener posos pues su filtrado es ligero y su nivel de sulfitos bajo.

### NOTAS DE CATA

Color rojo picota de capa alta, con mucha nariz herbal y de fruta roja. Madera nueva suave. Muy vivo en boca y con taninos redondos y ligeros. Especies y hierbas aromáticas mediterráneas.

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