

DOLÇ

2025

VITICULTURA

100% moscatel de Alejandria de variedad "Cristal·lí" plantado en espaldera a doble guyot sobre suelos limosos de arcilla y arena, con una producción media por hectárea de 4000 kg/ha.

Este viñedo plantado en 2009, solo recibe enmiendas naturales y además de una poda en seco, continuas podas en verde. Vendimiamos manualmente en cajas de 12kg con mesa de selección y despallado la primera semana de septiembre, cuando las uvas, se han desecado y transformado en pasas, en la planta.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras una maceración de 1 semana, arranca la fermentación con levaduras propias de un pie de cuba 5 días previo a vendimia y la mantenemos con la temperatura controlada a 16°C en depósitos de inox.

Tras cuatro trasiegos de lías a lo largo de 3 meses, con una ligera filtración y un nivel de sulfitos bajo.

NOTAS 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 y jazmin. En boca, es goloso y placentero, cítrico y con cierta tensión que nos equilibra el dulzor.

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



ANALÍTICA

- Alc/vol: 15%
- Acidez total: 3.6 g/l
- Sulfuroso total: 47 mg/L
- Azúcar 10,8 g/L

Valores energéticos y declaración nutricional e ingredientes, certificados en informe de resultados 0348181B del 15/10/2025 de Agrovín Laboratorio ENAC:

· Valor energético.....	E100 ml=520 KJ/124 Kcal
· Hidratos de carbono totales.....	11.4 (g/100 ml)
· Azúcares totales.....	10.8 (g/100 ml)
· Grasas totales.....	0.5 (g/100 ml)
· Ácidos grasos saturados.....	0.5 (g/100 ml)
· Proteínas.....	0.5 (g/100 ml) 0
· Fibra.....	0 (g/100 ml)
· Sal.....	0 (NaCl)(g/100 ml)
· Grado alcohólico adquirido.....	15.5 (%v/v)
· Ácido acético.....	0.22 (g/L)
· Acidez total.....	3.60 (g ác. tartárico/L)
· Glucosa/fructosa.....	85 (g/L)
· pH.....	(uds. De pH) 3.77
· SO2.....	libre 9 (mg/L)
· SO2 total.....	47 (mg/L)

INGREDIENTES:

100% Uva moscatel y bisulfito de potasio E228*.

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

* Cuyas funciones tecnológicas son: antioxidante, antioxidásico y antimicrobiano