



DOLÇ

les freses de jesús pobre



ANALÍTICA

- Alc/vol: 15%
- Acidez total: 4.6 g/l
- Sulfuroso total: 89 mg/L
- Azúcar 432 g/L
- Temperatura de servicio: 9°C

VITICULTURA

100% moscatel de Alejandría variedad blanqueta en una vendimia tardía, casi un mes y medio después de los vinos secos. Dejamos la uva pasificarse en la planta y nos encomendamos a Baco para que no llueva demasiado en Septiembre. Vendimiamos a 15.50 de °Bé.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras una maceración de 7 días, arranca la fermentación con levaduras propias de manera espontánea y de un pie de cuba 5 días previo a vendimia y la mantenemos con la temperatura controlada a 15°C en depósitos de inox. En el primer trasiego de lías gruesas, pasamos el vino a damajuanas de vidrio de 54L de capacidad, donde el vino se criará durante 8 meses antes de volver a ser trasegado para embotellarse con una ligera filtración y un nivel de sulfitos bajo., añadimos 1° de alcohol de destilación de los hollejos macerados, para cortar la fermentación y mantener el azúcar en el vino.

NOTAS DE CATA

Color dorado intenso como la miel. Pasas en nariz, almendras y heno. En boca es envolvente y pesar de su azúcar mantiene el frescor por su alta acidez. Nos abraza y nos abriga. Delicioso maridaje con quesos azules y picantes estilo Stilton o cabrales o con foie, paté y carnes.

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