



blanc sec

L'HORABONA

les freses de jesús pobre

VITICULTURA

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.

Puede tener posos, su filtrado es suave y su nivel de sulfitos bajo. 100% moscatel de Alejandría variedad blanqueta o cristal, en tierras calizas al nivel del mar.

Nuestro viñedo de 8.5 ha, esta plantado en espaldera a doble guyot y tiene una producción media por hectárea : 3800 kg/ha. la vendimia es manual, en cajas de 15 kg con mesa de selección y despallado.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras una maceración de 24 h, arranca la fermentación con levaduras propias 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.

NOTAS DE CATA

En visual es muy claro, brillante y con reflejos verdes típicos de la moscatel y en nariz es un moscatel lleno de polvos de talco de rosa, jazmín, manzanilla.

En boca, seco totalmente,

Fresco y cítrico, tiene pétalos carnosos y su retrogusto es largo en boca a manzanilla y orejones y pimienta blanca.

ANALÍTICA

- Alc/vol: 12.5%
- Acidez total: 5.9 g/l
- Sulfuroso total: 89 mg/L
- Azúcar 3g/L
- Temperatura de servicio: 9°C

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