



Añada	2022
Bodega	Jesús Pobre
Den.origen	Alicante
Uvas	Moscatel de Alejandría
Fecha de cata	25/10/23
Tipo de vino	Blanco
Precio	8,81
Puntuación	84,5

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

VITICULTURA 100% moscatel de Alejandría (distintos clones, pies y subvariedades) plantado en espaldera a doble guyot sobre suelos arcillosos, con una producción media por hectárea de 4000 kg/ha. Este viñedo de 15 años de 6 ha, 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 despalillado la primera semana de agosto.

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. Tras cuatro trasiegos de lías a lo largo de 8 meses, embotellamos en marzo, con una ligera filtración y un nivel de sulfitos bajo

Análisis enológico

Alcohol: 12,5%

Acidez

Acidez Total: 6,2 g/l

Sulfuroso total

88mg/l

Azucar

3 g/l

Temperatura de servicio recomendada

9 °

Fases de la cata:

Visual

Amarillo pajizo claro, ribete metálico, limpio y brillante, con lágrima intensa

Olfativa

Intensidad aromática alta, aromas a albahaca que sobresale sobre todos los demás. Poco a poco deja paso a otros aromas como la papaya, lichis, jazmín, almizcle, fresas, rosas, e hinolo. Muy interesante aromáticamente

Boca

En boca, tiene una entrada golosa, presenta algo de carbónico residual, con una acidez cítrica media, presenta gusto a levaduras, equilibrado y amplio, pero se queda algo plano