



PEPE MENDOZA
CASA AGRÍCOLA BLANCO
2021

Paisaje Mediterraneo

Tierras de la Marina, Serra Forta
Pla de Lliber - Vinalopó





Viñedo

Una representación de dos prominentes terruños de Alicante: las tierras altas de Vinalopó de Macabeo y Airén, y las tierras marinas con su Moscatel de Alejandría.

Ubicación: Benimei, Marina Alta

Serra Forta, Alto Vinalopó

Elevación: 300 metros

Dimensión: 4.2 ha

Densidad plantas: 1500 plantas/ha.

Rendimientos: 3000 kgs por ha.

Edad: Avg. 40 años

Selección Clonal: Tradicional

Formación: Vaso Tradicional

Irrigación: Cultivo en secano

Cultivo: Orgánico - no certificado

Suelos: Moscatel suelos arcillosos,

Macabeo y Airén suelos franco

arenosos

Características de añada

Añada con primavera fresca y lluviosa, y un verano extremadamente seco y caluroso, que limitó la producción con mermas de hasta un 40%. Las uvas llegaron a vendimia con un estado sanitario perfecto y una bonita concentración aromática. Vendimia sin lluvias.

Vendimia

Las uvas se recolectan en septiembre con perfecto equilibrio de azúcares, acidez y Ph. Uvas de alto potencial con gran carga de fotosíntesis y aromática. Punto de vendimia: 13%.

Densidad: 1099

Estado Sanitario: perfecto, sin botrytis ni deshidratación.

Fechas: Macabeo y Airén: inicios de septiembre. Moscatel mediados de septiembre.

Vinificación

De mínima intervención, cada variedad se vinifica por separado. Sin clarificaciones, sin tratamientos de frío o microfiltraciones.

Prensado: racimo entero

Prensa: Neumática Bucher

Levaduras: Indígenas procedentes del viñedo

Depósitos: Acero inoxidable.

Fermentación primaria: 15 días

Contacto lías: Sin batonnage

Coupage: 40% Moscatel, 40% Macabeo, 20% Airén.

Realizamos una ligera filtración de papel antes del embotellado.

Crianza

Embotellado temprano para mantener aromas primarios.

Tiempo en tanque: 2 meses

Datos técnicos

ABV (alcohol por volumen): 13%

Azúcar residual: 1,05gr/L

TA (total acidez): 5,36/L

pH: 3,40

SO2 Tot.: 60 mgr/L

Cierre: DIAM Cork

Nota de cata

Preciosas notas de primavera. Aromas a jazmín, galán de noche, notas cítricas de lima y piel de naranja. Bonitos aromas de infusiones mediterráneas. Cuando toma botella las notas de hinojo y anisados típicas de la zona toman posición en copa. Una añada voluminosa con fresca y amplitud.

Maridaje

Mucha frescura en boca, una buena acidez y taninos, permite combinarlo con carnes blancas, paella de mariscos, pollo a la parrilla, atún o un excelente plato de pescado.