



PEPE MENDOZA

Casa Agrícola

PUREZA

Moscatel de la Marina, Ánfora 2020

Tierras de la Marina, Benimei - Pla de Lliber

PUREZA

Moscatel de la Marina, Ánfora 2020

Tierras de la Marina, Benimeí - Pla de Lliber

Blanco seco Vino de Ánfora
100% Moscatel de Alejandría
D.O. Alicante Marina Alta



Viñedo

Vino de gran origen, fuerza y pureza. Rememora a los antiguos blancos 'Brisats' que se hacían en nuestra zona que actualmente se denominan skin contact o Blancos con Pielas.

- Ubicación: Abargues, Pla de Lliber
- Elevación: 300 metros
- Dimensión: 2 Ha
- Densidad plantas: 1300 plantas/Ha
- Rendimientos: 2500 kgs per Ha.
- Edad: plantado en 1943.
- Selección clonal: Clon Gos.
- Formación: Vaso tradicional.
- Riego: Secano.
- Cultivo: Orgánico - no certificado
- Suelos: Suelos arcillo ferrosos con piedras calcáreas.

Características de añada

Añada muy equilibrada con la primavera fresca, que fue compensada por un verano fuerte y una vendimia seca y poderosa. El estado sanitario fue excelente para una vendimia temprana antes de la temporada de lluvias, habituales en septiembre.

Vendimia

Las uvas se recolectaron a principios de septiembre con perfecto equilibrio de azúcares, acidez y PH....uvas de alto potencial con gran carga de fotosíntesis y aromática, recogidos en cajas de 10kg.

- Punto de vendimia: 13%. 1095 densidad.
- Estado Sanitario: Perfecto, sin botrytis...sin deshidratación.
- Fecha: 7 de septiembre, 2020

Vinificación

Vinificación artesana. El mosto y sus pieles fermentan con sus propias levaduras autóctonas, no corrección de acidez, sin decantar, sin enzimas.

- Maceración: Se maceran las pieles durante toda la fermentación con masajes a mano muy suaves.
- Depósitos: Tinajas de Juan Padilla capacidad 220-250-300 L
- Levaduras: Levaduras indígenas procedentes del viñedo.
- Fermentación primaria: 8-10 días.
- Prensado: racimo entero.
- Prensa: Neumática Bucher.
- Contacto lías: Sin batonnage.

Crianza

Afinamiento en pequeñas ánforas de 220-250 y 300 litros..

- Tamaño ánfora: 220-250-350 L
- Tiempo en ánfora: 6 meses
- SO2: 7 gr/hl añadido
- Cierre: Corcho Diam

Datos técnicos

ABV (alc por volumen): 13%
Azúcar residual: 1,39 gr/L
TA (total acidez): 5,33 gr/L
pH: 3,48

Nota de cata

Un añada más llena y grande. Rosas frescas recién cortadas, jazmín y flor de azahar. El vino en boca es amplio y grande con acidez bonita que le da verticalidad y notas salinas que nos transportan a un mar cercano y presente.

Maridaje

Maridaje increíble con quesos blandos, excelente con pescado mediterráneo, atún rojo, mariscos, paellas de verduras, paellas de mariscos, carnes blancas al horno.