



# CASA AGRÍCOLA BLANCO

## 2022

**Paisaje Mediterráneo**

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





### Viñedo

Representación de dos prominentes terruños de Alicante: las tierras altas de Vinalopó de Macabeo y las tierras marinas con su Moscatel y Merseguera. Lo bonito de este vino es que tiene tanto Moscatel hasta que no está en primera posición y ayuda a formar parte de esta bonita visión de paisaje.

Ubicación: Benimeí, 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 seco  
Cultivo: Orgánico - no certificado  
Suelos: Moscatel suelos arcillosos,  
Macabeo y Merseguera suelos franco  
arenosos

### Características de añada

Añada muy lluviosa en primavera con verano extremadamente duro y fuerte.

### 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: 12,5%. Densidad: 1090 Estado Sanitario: perfecto, sin botrytis ni deshidratación. Fechas: Macabeo y Merseguera, inicios de septiembre. Moscatel mediados de septiembre.

### Vinificación

Vinificación muy sencilla donde seguimos el criterio de menos es más. Cada variedad es vendimiada por separado en su punto perfecto de madurez y fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable. Los mostos fermentan de forma libre con sus propias levaduras, no enzimas, nada añadido. Pequeña filtración con papel del vino previo a su embotellado y ajuste de SO2 mínimo. Sin clarificación, tratamiento de frío ni microfiltración. Sin maceración con las pieles.

### Crianza

Embotellado temprano para mantener aromas primarios.  
Tiempo en tanque: 2 meses.

### Datos técnicos

ABV (alcohol por volumen): 13%  
Azúcar residual: 1,1 gr/L  
TA (total acidez): 6,2/L  
pH: 3,2  
SO2 Tot.: 69 mgr/L  
Cierre: Amarin Xplur

### 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 adquiere botella, las notas de hinojo y anisados típicas de la zona toman posición en copa. Muy fresco en boca y con buen volumen.

### Maridaje

Ensaladas o tomar una copa de vino fresco. Mariscos, pescados ligeros, pasta y pizzas.