



# PUREZA

**Moscatel de la Marina, Ánfora 2022**  
Tierras de la Marina, Benimeï - Pla de Lliber



### Viñedo

Vino de gran origen, fuerza y pureza. Rememora a los antiguos blancos 'Brisat' que se hacían en nuestra zona y que actualmente se denominan *skin contact* u *orange wines*.  
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 tempranera 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: 12,5%.  
Densidad: 1090.  
Estado Sanitario: Perfecto, sin botrytis, sin deshidratación.  
Fecha: septiembre 2022

### Vinificación

Vinificación artesana. El mosto y sus pieles fermentan con sus propias levaduras autóctonas, sin 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 propias 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.  
Tiempo en ánfora: 6 meses  
SO<sub>2</sub>: 81mgr/l  
Cierre: Amorin Xpür

### Datos técnicos

ABV (alc. por volumen): 13%  
Azúcar residual: 1,2gr/L  
TA (total acidez): 5,52 gr/L  
pH: 3,33

### Nota de cata

Una añada fina y delicada. 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.