



PEPE MENDOZA

Casa Agrícola

Pequeñas Producciones

MOSCATEL ORIGEN

Moscatel de Alejandría 2019

Tierras de la Marina: Finca de Abargues y Toll del Goss





Moscatel Origen 2019

El Vino y El Viñedo

Vino que estuvo dentro de mi cabeza durante 20 años y que ahora es realidad. Vino elaborado a cuatro manos en colaboración con Óscar Mestre, o como nos gusta decir a nosotros: 4 manos, 2 corazones, 1 visión. Con nuestra variedad autóctona Moscatel hemos preparado diferentes vinos de diferentes técnicas criados en diferentes barricas de varios volúmenes. ¿Por qué? Porque con un estilo, el vino quedaba con poca complejidad y poco registro. De este modo es más grande y con más capas aromáticas. Este vino es la unión de varios vinos pasificados en planta y otros en cañizo de pasera, criado en barricas de roble francés y viejas botas que contuvieron soleras de amontillado, fermentados con levaduras autóctonas y sin alcohol añadido. Viñedos: Finca de Abargues y Toll del Goss, La Marina Alta
Dimensiones: 1,8 y 0,7 has.
Edad: 45 y 70 años.
Poda tradicional a cuatro vientos.
Irrigación: Estricto seco.
Cultivo: Orgánico no certificado
Suelos: Suelo areno-arcillosos de carácter férricos.

Moscatel de Alejandría

Tierras de la Marina:
Finca de Abargues y Toll del Goss

Características de añada

Añada fresca, de primavera lluviosa y verano de noches frescas donde tuvimos muchas lluvias en vendimia.

Vendimia

Primera semana de septiembre la parte que se hizo pasa en cañizo y última semana de septiembre la parte que maduró en planta.
Estado Sanitario muy bueno tras varias selecciones en planta.

Vinificación

Los mostos se recolectaron y fermentaron con levaduras indígenas provenientes del viñedo. No inoculamos levaduras. La parte de uva que viene de pasera fermenta en barricas de roble francés y la parte de uva que viene de pasificación en planta fermenta en antiguas botas que tuvieron amontillado.
Levaduras: Levaduras indígenas propias del viñedo.
Prensa: Neumática Bucher.

Blanco Dulce
Moscatel de Alejandría 100%
Alicante Marina Alta

Crianza

Barricas de roble francés Allier y botas de amontillado.
Cierre: Natural

Datos técnicos

ABV (alc por volumen): 14%
Azúcar residual: 180 gr/L
TA (total acidez): 8,5 gr/L
pH: 3,3
SO₂: 137 mgr/L

Nota de cata

Preciosas notas a pino, eucaliptos, ciprés, bolas de ciprés, romero, menta, miel de azahar, piel de naranja, melocotón viñero y miel de naranja.

Maridaje

Un vino con el alma de este vino, con su cuerpo y su acidez, acompaña de maravilla prácticamente cualquier tipo de plato: Pasteles, tartas, pastas y también platos salados como micuit, quesos curados y potentes. Su gran versatilidad nos proporcionará inmensos momentos de placer gastronómico.