



CASA AGRÍCOLA BLANCO 2023

Paisaje Mediterráneo

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



Viñedo

Representación de dos prominentes terruños de Alicante: las tierras altas de Vinalopó de Macabeo y las tierras marinas con su Moscatel, Viognier y Merseguera. Lo bonito de este vino es que tiene tanto Moscatel 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: 4,5 ha. Densidad plantas: 1500 plantas/ha. Rendimientos: 3000 kgs por ha. Edad: 25/40 años. Selección Clonal: Tradicional. Formación: Vaso Tradicional/Espaldera Alta. Irrigación/Cultivo en secano. Cultivo: Orgánico - no certificado. Suelos: Moscatel suelos arcillosos. Macabeo, Viognier y Merseguera suelos franco-arenosos.

Características de añada

Añada muy seca en invierno con verano extremadamente fuerte pero con noche no tan dura.

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, Viognier y Merseguera, inicios de septiembre. Moscatel mediados de septiembre.

Vinificación

Vinificación muy sencilla donde seguimos el criterio de menos es más. Cada variedad se vendimia 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: 1,4 gr/L
TA (total acidez): 6,71/L
pH: 3,28
SO2 Tot.: 72 mgr/L
Cierre: Eliocork 1

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.