

Pureza 2024

Moscatel de la Marina, Ánfora

Tierras de la Marina, Benimei - Pla de Lliber

Blanco seco Vino de Ánfora
Moscatel de Alejandría 100%
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 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 por 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: 13%.
Densidad: 1095.
Estado Sanitario: Perfecto, sin botrytis, sin deshidratación.
Fecha: septiembre 2024

Vinificación

Vinificación artesana. El mosto y sus pieles fermentan con sus propias levaduras autóctonas, sin corrección de acidez, sin decantar, sin enzimas.
Maceración: Se macera con las pieles durante toda la fermentación con masajes a mano muy suaves.
Depósitos: Tinajas de Juan Padilla capacidad 220-250-300 litros.
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
SO2 total: 81mgr/l
Cierre: Amarin Xpür

Datos técnicos

ABV (alc. por volumen): 12,89%
Azúcar residual: 1,2gr/L
TA (total acidez): 5,92 gr/L
pH: 3,35

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.