



Viñedo

Vino de gran origen y fuerza.
Moscatel Abargues, Pla de Llíber.
Elevación: 25 metros.
Dimensión: 1,5 Ha.
Densidad plantas: 1100 plantas/Ha.
Rendimientos: 1500 kgs por Ha.
Edad: 60 años.
Selección clonal: Clones gos.
Formación: Viñas bajas tradicionales elevadas en vaso a 4 vientos y espalderas.
Cultivo: Orgánico no certificado.
Suelos: Arena - arcillo - férroc.

Características de añada

Fantástica añada de carácter y fuerza
Verano seco y vendimia sin lluvias.

Vendimia

Moscatel vendimia 1ª semana
septiembre 2022, recogidas en cajas de
10kg.
Punto de vendimia: 14,5%.
Densidad: 1110.
Estado Sanitario: Perfecto, sin botrytis,
sin deshidratación.

Vinificación

Fermenta en pequeños tanques de
acero inoxidable. Se desfanga de forma
natural con frío y fermentan con
levaduras autóctonas. Una vez
ensamblado, se afina en botas de 400L
provenientes de Montilla/Córdoba.
Levaduras: Levaduras indígenas
propias del viñedo.
Prensa: Neumática Bucher.

Crianza

Afinamiento 20 meses, bota de
400L, barrica siempre rellena.
Cierre: Natural

Datos técnicos

ABV (alc por volumen): 13,5%
Azúcar residual: 27 gr/L
TA (total acidez): 7,03 gr/L
pH: 3,3
SO2: 89 mgr/L

Nota de cata

Un vino original que nos muestra un
mediterráneo lleno de ciprés, .bola de
ciprés, curry, cardamomo, hierbabuena.
Precioso equilibrio azúcar/acidez.

Maridaje

Un vino que marida con quesos, cocina
asiática o perfectamente como
aperitivo.