PEPE MENDOZA
Casa Agrícola

# Casa Agrícola Blanco 2025

**Paisaje Mediterráneo**
Tierras de la Marina, Benimei - Serra Forta

Viognier 33%, Macabeo 33%,
Merseguera 33%, Moscatel 1%
D.O. Alicante Marina Alta

## 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: Benimei, 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: 13%.
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: 1,6 gr/L
TA (total acidez): 6,46/L
pH: 3,32
SO2 Tot.: 69 mgr/L
Cierre: Diam 3

## 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.

CASA AGRICOLA BLANCO
Vino Blanco

Pepe Mendoza Casa Agrícola
E | info@casaagricola.es
W | www.casaagricola.es

Bodega
Finca Abargues, Partida Pla de Lliber
03729 Alicante

RP 92 Robert Parker
Guía Peñín 91
VEGANO