PEPE MENDOZA
Casa Agrícola

Pureza
2025

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 2025

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: 89 mgr/l
Cierre: DIAM

Datos técnicos
ABV (alc. por volumen): 13%
Azúcar residual: 1,6gr/L
TA (total acidez): 7,3 gr/L
pH: *3,16*

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.

PUREZA
Blanco seco de Ánfora

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

Bodega
Finca Abargues, Partida Pla de Lliber
03729, Alicante

RP 94