

ÀMFORA

2025

Vino Blanco Seco



blanc sec criat en fang

ÀMFORA

celler les freses

INGREDIENTES:

100% Uva moscatel, estabilizante (carboximetil celulosa) y conservantes (metabisulfito potásico y bisulfito amónico (sulfitos)).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 ml):

• Valor energético.....	E100 ml=309Kj/74 Kcal
• Grasas totales.....	0,5 (g/100 ml)
de las cuales:	
Ácidos grasos saturados.....	0,5 (g/100 ml)
Ácidos grasos monoinsaturados.....	0,0 (g/100 ml)
Ácidos grasos poliinsaturados.....	0,0 (g/100 ml)
• Hidratos de carbono totales.....	0,6 (g/100 ml)
de los cuales:	
Azúcares.....	0,0 (g/100 ml)
Polialcoholes.....	0,0 (g/100 ml)
Almidón.....	0,6 (g/100 ml)
• Proteínas.....	0,2 (g/100 ml)
• Fibra.....	0,0 (g/100 ml)
• Sal.....	0 (NaCl)(g/100 ml)
• Grado alcohólico adquirido.....	12.5 (%v/v)

12.5% vol 750ml · Servir a 9° · E100 ml=309Kj/74Kcal

Contiene sulfitos | Contains sulfites

Producido por Euromontgó S.A. RGSEA 30.014545/A

Alquería de Ferrando 1. Jesús Pobre, Dénia, Marina Alta, España

R. embotellador 018614 | CSIM Vino blanco. Añada 2025. Lote 1

Producto de España

www.lesfreses.com



8 437019 862633

VINOS
DOP

Alicante

DESDE 1510



VITICULTURA

El Montgó tiene un tesoro datado en el s VI a.C, un poblado íbero fortificado con la tecnología necesaria para hacer y guardar vino. En 2017 el ceramista Carles Llarch crea con la tierra de nuestra finca y en base a los planos del yacimiento arqueológico, un ánfora R1, que emula esa producción ancestral para reivindicar el mérito y la dignidad de nuestros antepasados y de nuestra tierra. 100% Moscatel de Alejandría cultivado en tierra roja arcillosa. Una parcela de 8.5 ha, está plantada en espaldera a doble guyot y tiene una producción media por hectárea: 3500kg/ha La vendimia es manual en cajas de 12 kg con mesa de selección y despalillado, cada parcela en su momento óptimo de maduración.

NOTAS DE CATA

Solo 1200 botellas de oro, limpio y brillante con reflejos pajizos. En nariz es intenso y distinguido, con aromas florales a jazmín y con notas vegetales a manzanilla e hinojo. En boca es complejo, seco y salino, distinguimos su microoxigenación y sus levaduras.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Maceración, fermentación con levaduras propias en pie de cuba y crianza de 7 meses, todo el proceso del milagro del vino se ha llevado a cabo en ánfora de barro de 350L, sin frío y con la mínima intervención. No está estabilizada tartáricamente, por lo que puede presentar cristales precipitados.

El ánfora ha sido desfangada una vez, para preservar al máximo el carácter de las parcelas y de la añada.

ANALÍTICA

- Alc/vol: 12.5
- Acidez total: 5.84 g/l
- Sulfuroso total: 87 mg/L
- Azúcar 0g/L
- Temperatura de servicio: 9°C

• Ácido acético	0.18 (g/L)
• Acidez total	5.84 (g ác. tartárico/L)
• Glucosa/fructosa.....	0.0 (g/L)
• pH (uds. De pH).....	3.40
• SO2 libre	101 (mg/L)
• SO2 total	87 (mg/L)

DOP Alicante, Jesús Pobre
Dénia, La Marina Alta, España