

PAQUITA MUT

2025

Vino Blanco Seco

INGREDIENTES:

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 ml):

- Valor energético..... E100 ml=275 Kj/66 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.....0.5 (g/100 ml)
- Fibra.....0 (g/100 ml)
- Sal.....0 (NaCl)(g/100 ml)
- Grado alcohólico adquirido.....11.5 (%v/v)



VITICULTURA

De las viñas de moscatel de más de 70 años, en la parcela más pedregosa de Les Freses, la del “metge Calixto”, obtenemos pocos racimos que nos permiten apreciar la enorme riqueza varietal de la Moscatel.

Agradecidos al trabajo de nuestros ancestros, hemos querido hacer este vino sólo de estas cepas viejas.

100% moscatel de Alejandría (distintos clones, pies y subvariedades) plantado en vaso. Arranca la fermentación con levaduras propias de un pie de cuba 5 días previo a vendimia y la mantenemos con la temperatura controlada a 14°C en depósitos de inox.

ANALÍTICA

- Alc/vol: 11.5%
- Acidez total: 5.86 g/l
- Sulfuroso total: 84 mg/L
- Ácido acético 0.26 (g/L)
- Glucosa/fructosa 0.0 (g/L)
- pH (uds. De pH 3.47
- SO2 libre 92 (mg/L)
- SO2 tota 84 (mg/L)

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras una maceración de 36 horas, arranca la fermentación con levaduras propias.

Mantenemos con la temperatura controlada a 15°C en depósitos de inox. Tras tres trasiegos, se embotella una brevísima tirada de 735 botellas con una ligera filtración y un nivel de sulfitos bajo.

NOTAS DE CATA

En visual es amarillo pajizo claro, brillante y con reflejos verdes típicos de la moscatel y en nariz es un moscatel lleno de flores frescas, jazmín y rosa. En boca, la antigüedad de sus viñas se hace muy presentes, es un vino complejo, gastronómico, lleno y largo, cítrico con limoncillo, y flavor muy herbal.

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