

# DOLÇ

2025

Vino Blanco Dulce



## DOLÇ

les freses de Jesús pobre

### INGREDIENTES:

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

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 ml):

• Valor energético.....	E100 ml=518 KJ/124 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.....	11,4 (g/100 ml)
de los cuales:	
Azúcares.....	10,8 (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 .....	15 (%v/v)



### VITICULTURA

100% moscatel de Alejandria de variedad "Cristal·lí" plantado en espaldera a doble guyot sobre suelos limosos de arcilla y arena, con una producción media por hectárea de 4000 kg/ha.

Este viñedo plantado en 2009, solo recibe enmiendas naturales y además de una poda en seco, continuas podas en verde. Vendimiamos manualmente en cajas de 12kg con mesa de selección y despalillado la primera semana de septiembre, cuando las uvas, se han desecado y transformado en pasas, en la planta.

### 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 y jazmin. En boca, es goloso y placentero, cítrico y con cierta tensión que nos equilibra el dulzor.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras una maceración de 1 semana, arranca la fermentación con levaduras propias de un pie de cuba 5 días previo a vendimia y la mantenemos con la temperatura controlada a 16°C en depósitos de inox.

Tras cuatro trasiegos de lías a lo largo de 3 meses, con una ligera filtración y un nivel de sulfitos bajo.

### ANALÍTICA

- Alc/vol: 15%
- Acidez total: 3.6 g/l
- Sulfuroso total: 47 mg/L
- Azúcar 10,8 g/L

• Ácido acético.....	0,22 (g/L)
• Acidez total.....	3,60 (g ác. tartárico/L)
• Glucosa/fructosa .....	85 (g/L)
• pH .....	(uds. De pH) 3,77
• SO <sub>2</sub> .....	libre 9 (mg/L)
• SO <sub>2</sub> total.....	47 (mg/L)

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