

ROSA

2025

Vino Rosado



moscatell sec
ROSA
celler les freses

INGREDIENTES:

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

INFORMACION NUTRICIONAL (100 ml):

· Valor energético.....	E100 ml=275 Kj/66 Kcal
· Grasas totales.....	0,5 (g/100 ml)
de las cuales:	
Ácidos grasos saturados.....	0,0 (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 (g/100 ml)
· Sal.....	0 (NaCl)(g/100 ml)
· Grado alcohólico adquirido.....	11,30 (%v/v)

11.3% vol 750ml · Servir a 9° · E100 ml=275 Kj/66 Kcal

Contiene sulfitos | Enthalt sulfite | Contins sulfites

Producido por Euromontgó S.A. RGSEAA 30.014545/A

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

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

Producto de España

www.lesfreses.com



VINOS
DOP

Alicante

DESDE 1510



VITICULTURA

En nuestra obsesión por buscar los moscateles que pueden llegar a ser más felices en nuestra comarca, encontramos una planta “albina” de moscatel de Hamburgo o moscatel rosa. Después de más de doce años y un enorme trabajo del botánico amigo Jaume X. Soler en laboratorio, conseguimos plantar una viña de 400 plantas con la que construimos este rosado tranquilo.

La familia de las uvas moscatel incluye unas doscientas variedades de uva vitis vinifera. Han sido usadas en la producción de vino y como pasas y uvas de mesa alrededor del mundo, durante muchos siglos. Sus colores van de blanquecino (en la muscat ottonel), a amarillo (moscato giallo), a rosa (moscato rosa del Trentino) y a cercano al tinto (moscatel de Hamburgo). La amplitud y el número de variedades de moscatel sugiere que tal vez pueda ser la variedad de uva cultivada más antigua del mundo.

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

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras una maceración de 1 semana, donde ya deja de colorear el mostro, arranca la fermentación con levaduras propias.

Mantenemos con la temperatura controlada a 15°C en depósitos de inox. Tras dos trasiegos, se embotella una brevísima tirada de 1000 botellas con una ligera filtración y un nivel de sulfitos bajo.

NOTAS DE CATA

En visual es rosa piel de cebolla del estilo Provenza, en nariz es herbal y a ruibarbo. En boca, seco totalmente, Fresco y cítrico, tiene pétalos carnosos y su retrogusto es largo a cereza.

ANALÍTICA

- Alc/vol: 11,30%
- Acidez total: 5.78 g/l
- Sulfuroso total: 50 mg/L
- Ácido acético 0.24 (g/L)
- Glucosa/fructosa 0.10 (g/L)
- pH (uds. De pH) 3.46.
- SO2 libre..... 9. (mg/L)
- SO2 total..... 50. (mg/L)