

LES FRESES

2025

Vino Blanco Seco

INGREDIENTES:

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

INFORMACION NUTRICIONAL (100 ml):

*Valor energético	E100 ml = 310 Kj/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).
Poliacoholes	0,0 (g/100 ml).
Almidón	0,6 (g/100 ml).
*Proteínas.....	0,5 (g/100 ml).
*Fibra	0,01 (NaCl)(g/100 ml).
*Grado alcohólico adquirido.....	12,5 (%v/v).



moscatell sec 2025

LES FRESES

12,5%vd 750ml-Savira 9°-E100ml=310KJ/74Kcal

Contiene sulfitos | Contains 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 blanco, Añada 2025, Lote 1

Producto de España
www.lesfreses.com



8 437019 862602

VINOS
DOP

Alicante
DESDE 1510



VITICULTURA

100% moscatel de Alejandria (distintos clones, pies y subvariedades) plantado en espaldera a doble guyot sobre suelos arcillosos, con una producción media por hectárea de 4000 kg/ha.

Este viñedo plantado en 2009 de 8 ha, 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 despallado la primera semana de agosto.

NOTAS DE CATA

En visual es amarillo pajizo claro, brillante y con reflejos verdes típicos de la moscatel. En nariz es un moscatel lleno de flores frescas, jazmin, flor de azahar, manzanilla, rosa y polvos de talco. En boca, seco totalmente, placentero, cítrico con limoncillo, tiene pétalos carnosos y su retrogusto es largo en boca, de hinojo, jengibre y pimienta blanca, salino y de toque a pomelo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras una maceración de 24 h, 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 6 meses, embotellamos con una ligera filtración y un nivel de sulfitos bajo.

ANALÍTICA

- Alc/vol: 12.5%
- Acidez total: 5.75g/l
- Sulfuroso total: 101 mg/l

• Ácido acético:.....0,018(g/L)
• pH (uds. De pH):3,50
• SO2 libre0,13(g/L)
• SO2 total0,101(g/L)

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