

LA RECTORIA

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

La Rectoría es una subcomarca interior de La Marina Alta, que tradicionalmente ha compartido médico, colegio, estanco... y "rector" como su nombre indica.

Incluye Sanet i Negrals, Benimeli, el Ràfol d'Almúnia, Sagra y Tormos. La vida rural y sencilla, sustento para las zonas más urbanas, e inspiración para este vino que nos recuerda de dónde venimos.

Viñas 100% moscatel de más 70 años (distintos clones, pies y subvariedades) plantado en vaso. Parcela muy pedregosa y arcillosa, de difícil laboreo, que nos ofrece pocos racimos de alta calidad.

ANALÍTICA

- Alc/vol: 11,5%
- Acidez total: 6,00 g/l
- Sulfuroso total: 86 mg/L
- Azúcar 0g/L
- Ácido acético.....0,31 (g/L)
- Acidez total.....6 (g ác. tartárico/L)
- Glucosa/fructosa.....0,0 (g/L)
- pH (uds. De pH).....3,41
- SO2 libre.....92 (mg/L)
- SO2 total.....86 (mg/L)



ELABORACIÓN Y CRIANZA

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

Hace la fermentación tumultuosa en las barricas durante 7-8 días y después se cría en inox.

Embotella una brevísima tirada de 710 botellas con una ligera filtración y un nivel de sulfitos bajo.

NOTAS DE CATA

En visual es amarillo dorado claro, brillante y con reflejos verdes típicos de la moscatel y en nariz es un moscatel lleno de flores frescas, jazmín, vainilla y talco de 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, con recuerdos a frutos secos.

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