

L'HORABONA

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=336 Kj/80 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.....13 (%v/v)



blanc sec criat en damajoana

L'HORABONA

celler les freses

13% vol 750ml · Servir a 9° · E100 ml=336KJ/80 Kcal

Contiene sulfitos | Contains sulfites

Producido por Euromontgó S.A. RGSEAA 30.014545/A

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

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

Producto de España

www.lesfreses.com



VINOS
DOP

Alicante

DESDE 1510



VITICULTURA

L'Alquería del Colomer es la parcela de Moscatel de Alejandría más caliza de Les Freses, la más irregular y la que exige una selección más exhaustiva. Si es fácil, no es divertido.

Puede tener posos, su filtrado es suave y su nivel de sulfitos bajo. 100% moscatel de Alejandría variedad blanqueta o cristal, en tierras calizas al nivel del mar.

Está plantado en espaldera a doble guyot y tiene una producción media por hectárea: 3800 kg/ha. la vendimia es manual, en cajas de 12 kg con mesa de selección y despallado.

ANALÍTICA

- Alc/vol: 13%
- Acidez total: 5.5 g/l
- Sulfuroso total: 98 mg/L
- Azúcar 0g/L
- Ácido acético 0.18 (g/L)
- Acidez total 5.5 (g ác. tartárico/L)
- Glucosa/fructosa 0.0 (g/L)
- pH (uds. De pH) 3.35
- SO2 libre 100 (mg/L)
- SO2 total 90 (mg/L)

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 15°C en depósitos de inox. En el primer trasiego de lías gruesas, pasamos el vino a damajuanas de vidrio de 54L de capacidad, donde el vino se criará durante 7 meses antes de volver a ser trasegado para embotellarse con una ligera filtración y un nivel de sulfitos bajo.

NOTAS DE CATA

En visual es muy claro, brillante y con reflejos verdes típicos de la moscatel y en nariz es un moscatel lleno de polvos de talco de rosa, jazmín, manzanilla.

En boca, seco totalmente, fresco y cítrico, tiene pétalos carnosos y su retrogusto es largo en boca a manzanilla y orejones y pimienta blanca. Mucha crema por su crianza sobre lías, con un battonage semanas a las damajuanas.

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