



**DOLÇ**

les freses de jesús pobre

## ANALÍTICA

- Alc/vol: 15%
- Acidez total: 3.78 g/l
- Sulfuroso total: 85 mg/L
- Azúcar 10,7 g/L
- Temperatura de servicio: 9°C

Valores energéticos y declaración nutricional e ingredientes, certificados en informe de resultados de Agrovín Laboratorio ENAC:

• Valor energético	518 (kj/100 ml)
• Hidratos de carbono totales	11.1 (g/100 ml)
• Azúcares totales	10.7 (g/100 ml)
• Grasas totales	0 (g/100 ml)
• Ácidos grasos saturados	0 (g/100 ml)
• Proteínas	0.2 (g/100 ml)
• Fibra	0 (g/100 ml)
• Sal	0 (NaCl)(g/100 ml)
• Grado alcohólico adquirido	15.5 (%v/v)
• Ácido acético	0.39 (g/L)
• Acidez total	3.78 (g ác. tartárico/L)
• Glucosa/fructosa	96.31 (g/L)
• pH	3.98 (uds. De pH)
• SO2 libre	9 (mg/L)
• SO2 total	85 (mg/L)

## INGREDIENTES:

100% Uva moscatel y SO2.

Libre de gases de envasado, correctores de acidez y otros conservantes.

## VITICULTURA

100% moscatel de Alejandría variedad blanqueta en una vendimia tardía, casi un mes y medio después de los vinos secos. Dejamos la uva pasificarse en la planta y nos encomendamos a Baco para que no llueva demasiado en Septiembre. Vendimiamos a 15 de °Bé.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Tras una maceración de 7 días, arranca la fermentación con levaduras propias de manera espontánea y 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 5 meses antes de volver a ser trasegado para embotellarse con una ligera filtración y un nivel de sulfitos bajo., añadimos 1° de alcohol de destilación de los hollejos macerados, para cortar la fermentación y mantener el azúcar en el vino.

## NOTAS DE CATA

Color dorado intenso como la miel. Pasas en nariz, almendras y heno. En boca es envolvente y pesar de su azúcar mantiene el frescor por su alta acidez. Nos abraza y nos abriga. Delicioso maridaje con quesos azules y picantes estilo Stilton o cabrales o con foie, paté y carnes.

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