



ANALÍTICA

- Alc/vol: 12.5%
- Acidez total: 5.45 g/l
- Sulfuroso total: 103 mg/L
- Azúcar 0g/L
- Temperatura de servicio: 9°C

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

• Valor energético.....	63 (kcal/100 ml) o 265 (kj/100 ml)
• Hidratos de carbono totales.....	0.4 (g/100 ml)
• Azúcares totales.....	0 (g/100 ml)
• Grasas totales.....	0 (g/100 ml)
• Ácidos grasos saturados.....	0 (g/100 ml)
• Proteínas.....	0.5 (g/100 ml)
• Fibra.....	0 (g/100 ml)
• Sal.....	0 (NaCl)(g/100 ml)
• Grado alcohólico adquirido.....	12.5 (%v/v)
• Ácido acético.....	0.34 (g/L)
• Acidez total.....	5.45 (g ác. tartárico/L)
• Glucosa/fructosa.....	0.0 (g/L)
• pH (uds. De pH).....	3.73
• SO2 libre.....	10 (mg/L)
• SO2 total.....	103 (mg/L)

INGREDIENTES:

100% Uva, goma arábiga y SO2.

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



negre coupage

TALLARUQUES

les fresas de jesús pobre

VITICULTURA

Tinto genuinamente valenciano: coupage de giró, monastrell, bobal, forcallà y montalvana, de los que las carta pueblas, ya hacían mención en la expulsión de los moriscos del XVII.

En la filosofía de nuestra bodega, prima el reencuentro con las variedades locales para devolverles la dignidad.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Macerados una semana con un 20% de raspón. Fermentación alcohólica, crianza y fermentación maloláctica, en depósitos de acero inoxidable, manteniendo en todo momento la ausencia de oxígeno durante su maduración.

Puede tener posos pues su filtrado es ligero y su nivel de sulfitos bajo.

NOTAS DE CATA

Ligero en grado alcohólico y color, nariz intensa de pimienta y con recuerdos a moras y frutos negros frescos en boca. Una retro nasal amable, equilibrada, larga y profunda de fresa en compota.

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