

# MÓN MOSCATEL

Una expresión exclusiva de un terruño especial en la Marina Alta.

## AÑADA 2022

Con un invierno favorable y una primavera con presencia de agua, esta añada se caracteriza por un excesivo calor de los meses de verano, provocando una maduración complicada de la uva y una disminución en la producción pero resultando en una materia prima de excelente calidad.

## REGION

D.O.P. Alicante

## VITICULTURA

100% **MoscateL** en viña de vaso de 60 años de nuestra finca Abiar Alta en el municipio de Teulada (Alicante), sobre un suelo de marga con caliza y rendimiento de 2 Kg por cepa aproximadamente. Viticultura orgánica y biodinámica. Las uvas se recolectaron a mano a las 6 de la mañana el 15 de septiembre.

## VINIFICACIÓN

Tras una segunda selección de las uvas en la bodega, los racimos se despalillaron y se introdujeron por gravedad en una depósito de inox donde se añadió nieve carbónica y permanecieron en contacto con la piel durante 24 horas a muy baja temperatura.

Tras la fermentación, el vino es trasegado junto a sus lías finas a un depósito de inox donde se realiza "bâtonnage" cada 3 días. Este vino se embotelló en febrero.

## NOTAS DE CATA

- **Color:** Amarillo pálido con notas doradas.
- **Nariz:** Predominancia de aromas frescos varietales con notas de jazmín, litchis y plantas mediterráneas.
- **Boca:** Acidez equilibrada y sensaciones untuosas debido a la crianza sobre lías. Destaca por su perfil seco y sofisticado. Este es un vino con cuerpo, persistencia y final mineral.

## ANÁLISIS

- Grado alcohólico: 12,5 % Vol.
- Contiene sulfitos.

