

VINHO BRANCO NATURAL EL CARRO DE LA MATA

País de Origem	Espanha
Região	Alicante
Produtor	Casa Balaguer
Safra	2022
Castas	Moscatel de Alexandria
Temp. Serviço	10 a 12 graus
Guarda	4 anos
Harmonização	Queijos meia cura Sushis Peixes assados Risotos
Análises	Álcool: 12,92% Acidez: 6,90g/l Açúcares Totais: <1,0g/l
Barrica	04 meses em ânforas de barro.

Os vinhedos estão localizados no Vale de Villena e se encontram protegidos de norte a sul por cadeias montanhosas, expostos a brisa marítima. Os vinhedos de Moscatel de Alexandria estão localizados em solo arenoso, plantadas em pé franco, junto ao mar no Parque Natural de Las Lagunas de la Mata. Sua agricultura é biodinâmica.

Vinificação

As uvas são de uma única parcela chamada El Carro. São vinhedos plantados em pé franco há mais de 50 anos em solos muito arenosos e salinos.

Colheita manual em pequenas caixas de plástico. Trinta por cento das uvas são introduzidas sem desengace em ânforas de barro, enquanto os restantes setenta por cento são desengaçados. O mosto fermenta com suas cascas em ânforas de barro, de forma espontânea, com leveduras do Parque Natural e sem adição de sulfitos. O contato total com as cascas dura 28 dias. Após a prensagem, o vinho permanece em ânforas de barro por 4 meses antes do engarrafamento. Este processo é realizado sem clarificação ou filtração e utiliza-se uma parte das borras na garrafa para proteger o vinho ao longo do tempo, já que nenhum sulfito é adicionado.

Notas de Prova

Cor dourada clara. No nariz, surgem aromas de frutas de caroço, casca de laranja, flor de laranjeira e jasmim. Possui matizes iodados do mar, bem como notas de barro cozido e argila típicas da ânfora. Na boca, o vinho é seco e estruturado, com uma marcante salinidade característica dos vinhos de La Mata. É um vinho branco com textura, de corpo médio, taninos presentes e uma acidez integrada e agradável. O final é seco e bastante longo.



Cód. 11108