

## Joan de la Casa. Viticultor Nimi Gerra 2020

Tinaja. Brisado. Orange Wine. Bajo lías. Ecológico. Natural.  
Benimarraig - Benissa - Marina Alta . DOP Alicante

JOAN DE  
v i t i c u l t o r  
LA CASA



### Finca:

Los viñedos se sitúan en la localidad de Benissa, dentro de la comarca vitícola de la Marina Alta de Alicante, sobre 150 metros del nivel del mar. Las uvas de Moscatell de Alejandría proceden de la partida de Benimarraig, a menos de 4 km del mar Mediterráneo, recibiendo una gran influencia del mismo. Los suelos son calizos de color blanco.

### Viticultura:

Monovarietal de Moscatel de Alejandría o moscatel romano como se le conoce en la comarca. Viña vieja en vaso de una edad entre 40 y 60 años. Con una baja producción de 2.500 kg por hectárea. Las condiciones climáticas de la comarca, cercana a la influencia del mar mediterráneo, otorgan una singularidad y diferenciación características a la moscatel.

### Vinificación:

Cada parcela se vendimia en su momento óptimo de madurez para conseguir el máximo potencial de esta variedad y hacer vinos expresivos, perfumados y equilibrados. Vendimia manual en cajas de 10 kilos. En la primera quincena de septiembre.

Una vez en la bodega, la elaboración tiene lugar en tinaja de barro. Fermentación espontáneamente sin adición de levaduras, control de temperatura entre 15 y 18 °C. Maceración con las pieles durante 3 meses y estabilizado junto a sus propias lías durante 12 meses. Sin adición de aditivos ni correcciones. Con certificación ecológica y vino natural. Fecha de embotellado 12 de octubre de 2022.

### Características sensoriales:

Color dorado, limpio y brillante

Perfumado, aromas de piña y flores blancas, jazmín, anisado, hinojo, miel.

En boca es amplio, graso y sedoso, equilibrado, con final seco y recuerdo de hierbas aromáticas. Notas salinas.

**Temperatura de consumo recomendada:** 10 °C.

**Grado alcohólico:** 13,50 % Vol.

**Producción añada:** 750 botellas.

**Guia Peñin 2023. 91 puntos.**

**Mejor vino blanco Ecológico de la Comunidad Valenciana. PROAVA 2022.**

Elaborado y embotellado en la propietat por Joan de la Casa.



[www.joandelacasa.com](http://www.joandelacasa.com)



[joan@joandelacasa.com](mailto:joan@joandelacasa.com)



670209371



[joandelacasa](https://www.facebook.com/joandelacasa)



[@joandelacasa](https://twitter.com/joandelacasa)