

TALLAMAR VERDIL FORCALLAT BLANC MOSCATELL 2022



Terroir:

Paraje: Tolomó alto. Sierra de Crevillent.
DOP Alicante.

Variedad: Verdil 60% Moscatell 25%
Forcallat blanc 15%

Suelo: Gravas calcáreas, toscas y arenas
mayoritariamente. Suelos jurásicos.

Orientación: Noreste. Altitud: 350 msnm.

Cultivo: Ecológico certificado. Viñedo
plantado en el 2019.

Elaboración:

Vendimia: Segunda y tercera semana de
agosto. Vendimia manual en cajas de 15 kg.

Vinificación: Despalillado. Prensado suave y
desfangado por gravedad. Fermentación a
temperatura controlada. Sin FML.
Embotellado en enero 2023. Sin acidificar ni
aditivos que modifiquen químicamente.
Estabilizado con frío y filtrado suave.
Sulfitado antes de embotellar.

Vino:

Visual: Pajizo.

Nariz: Expresivo, flores blancas, jazmín y
hierbas secas. Mineral.

Boca: Sabroso, frutoso y equilibrado. ácido y
persistente. Salino.

- **Alcohol:** 13.48
- **Ph:** 3.4
- **Acidez total:** 4.7

Peñin: 90