

## TIO RAIMUNDO 2016

El *Tío Raimundo* es **nuestro vino más familiar** y que nos retrotrae a nuestro pasado como artesanos del vino.

Coge su nombre de Raimundo, el tío de nuestra madre; Pilar, **último heredero de la finca agrícola familiar ubicada en Xàbia**. Una finca que estuvo mayoritariamente dedicada al **cultivo de la Moscatel** destinada a la pasa, tan afamada en el siglo XIX.

Raimundo fue un **personaje decisivo en la transmisión de los valores vinícolas y mediterráneos** que luego transmitieron mis padres a nuestros vinos y a nuestro modo de vida.

Por otro lado este vino pretende cerrar el círculo de la gama de nuestros Moscateles secos. La Moscatel es **una variedad que crea de forma natural y de inmediato un velo de flor más que apreciable**. Cuando mis padres empezaron a elaborar moscateles secos, allá por los años 80, muchas veces producían este velo en la superficie del depósito y podían disfrutar de unas copas cogiendo de la superficie, pero la idea era hacer moscatel seco sin velo (Casta Diva Cosecha Dorada). Después vino el Monte Diva, y por fin **en 2013 decidimos embotellar esta “superficie del depósito”** para que más gente pueda disfrutar de estos aromas tan especiales y distintos de los dos otros moscateles.

*Violeta Gutiérrez de la Vega*

# TIO RAIMUNDO 2016

## MOSCATEL VELO FLOR

### VIÑEDO

#### LOCALIZACIÓN

La Riba, Xàbia (Marina Alta)  
Norte de Alicante

#### ELEVACIÓN

100 msnm

#### EDAD DE LOS VIÑEDOS

40 años

#### ORIENTACIÓN DEL VIÑEDO

Sur-Este

#### FORMACIÓN

En Vaso. Régimen de secano

#### VARIETADES

Moscatel Romano

#### CULTIVO

Manual/tradicional

#### SUELO

Margas calcáreas blancas

#### VENDIMIA

Selección manual 100% uvas  
maduras



### VINIFICACIÓN

#### FECHA DE VENDIMIA

31 de agosto 2016

#### CLARIFICACIÓN

En Rama

#### ELABORACIÓN

Se prensó y se dejó fermentar en barrica americana de 225 litros, el deslío se hace en enero del 2017 y se deja en crianza biológica sobre velo de flor

#### EMBOTELLADO

En la propiedad, en febrero de 2019

#### PRODUCCIÓN

900 botellas

#### CRIANZA

42 meses en barrica



### Nota de cata

Aromas de cítricos, flores, almendras, levadura de pan y sal marina. Con sabores lineales, largos y persistentes en el paladar.

### Gastronomía

Jamón, salazones, almendras.

### ANALÍTICA

PH	ACIDEZ	ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL
2.85	8 g/l Tart.	15% vol	<2 g/l