

# La Diva 2017



La Diva es un vino de vendimia tardía, que en nuestra zona suele ser a finales de septiembre o en el mes de octubre. Es una parcela de ladera que se destina a este vino dejando pasificar la uva en la viña.

## El Viñedo

- Localización** Javea
- Suelo** Calcáreo, parte margas blancas, parte aluvión y parte arcillas.
- Variedad** Moscatel Romano
- Orientación del viñedo** Sur-Este
- Altitud** 100 s/m
- Edad promedio de las viñas** 40 años
- Formación** Vaso. Régimen de secano
- Cultivo** Manual, tradicional
- Vendimia** Selección manual 100% de uvas pasificadas.

## La Vinificación

- Fecha de vendimia** 22 de septiembre 2017.
- Fermentación** Se prensó y se dejó fermentar lentamente en barricas de 225 L de roble francés.
- Crianza** 13 meses en barrica de acacia.
- Clarificación** Ligera filtración pre-embotellado.
- Producción** 2500 botellas

## Analítica

- Ph** 3,3
- Alcohol** 14.5 %
- Acidez** 7,2 gr/ L
- Azúcar residual** 114 gr./L

## Cata

Color caoba.  
En nariz observamos que presenta aromas de melocotón, orejones, miel de brezo, canela y sutilmente un aroma de hierbas mediterráneas.  
En boca principalmente nos trae sabores de naranjas amargas, un dulzor ligero y con un recorrido amplio.

## Gastronomía

Repostería, frutas, foie