

CASTA DIVA COSECHA REAL 2002

El *Casta Diva Cosecha Real* es un vino mágico, que empezó a elaborarse a raíz de que el *Casta Diva Cosecha Miel*, el cual ya elaborábamos desde el año 85, fuera **elegido como vino de postre en de la boda de SS. MM. los Reyes de España**. Mis padres decidieron en ese 2004 hacer una **reserva de tres barricas** con el objetivo de crear una solera y ver como evolucionaba este vino en barrica.

El resultado de esa idea tan maravillosa es que nosotros en 2021 podamos disfrutar de un **vino de moscatel único**, de unos aromas exquisitos que nos recuerdan a el turrón de Jijona, a las almendras tostadas, la miel, la naranja. Un vino **profundamente mediterráneo**. En boca te deja una sensación de cremosidad, frescura que permanece en el paladar hasta el infinito.

Un vino para disfrutar solo en compañía de nuestros pensamientos.

Violeta Gutiérrez de la Vega

-

CASTA DIVA

COSECHA REAL 2002

MOSCATEL DULCE

VIÑEDO

LOCALIZACIÓN

Teulada Moraira (Marina Alta)
Norte de Alicante

ELEVACIÓN

100 msnm

EDAD DE LOS VIÑEDOS

50 años

ORIENTACIÓN DEL VIÑEDO

Sur-Este

FORMACIÓN

En Vaso. Régimen de secano

VARIETADES

Moscatele Romano

CULTIVO

Manual/tradicional

SUELO

Margas calcáreas blancas

VENDIMIA

Selección manual 100% uvas
maduras

VINIFICACIÓN

FECHA DE VENDIMIA

26 de agosto 2002

CRIANZA

De este primer vino base de la añada 2002 se seleccionaron 3 barricas para proceder a hacer una Solera. Cada año o dos se sacan 150 litros y se vuelve a introducir 150 litros de la añada más joven.

ELABORACIÓN

Se cosecharon las uvas sobre maduras con algunas pasas, se prensa y se le añade alcohol vínico de primerísima calidad para ralentizar la fermentación. Se introduce en barricas de 225 litros de diferentes robles y continua fermentando lentamente hasta que para su fermentación.

CLARIFICACIÓN

Natural en la barrica y después filtración a 5 micras.

PRODUCCIÓN

391 botellas

ANALÍTICA

PH

3.5

ACIDEZ

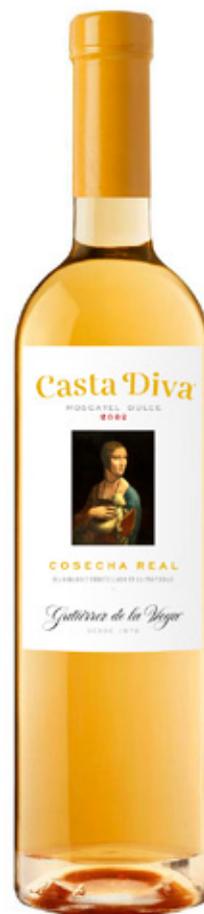
6 g/l Tart

ALCOHOL

14% vol

AZÚCAR RESIDUAL

<219 g/l



Nota de cata

A la vista destaca su color ámbar. En nariz recuerda a la almendra tostada, caramelo, miel, pastelería. En boca es fresco y delicado con un gran final. Delicioso.

Gastronomía

Perfecto para acompañar postres con miel y almendras.