

CASTA DIVA ESENCIA 2016

El Casta Diva Esencial es un néctar obtenido de uvas deshidratadas al abrigo del sol y con aeración natural.

VIÑEDO

LOCALIDAD

La Riba, Xabia (Marina Alta)
Norte de Alicante.

EDAD DE LOS VIÑEDOS

40 años (promedio)

ORIENTACIÓN DEL VIÑEDO

Sur-Este

FORMACIÓN

En Vaso

VARIETADES

100% Moscatel

CULTIVO

Manual/tradicional
Orgánico (no certificado)

SUELO

Tierras blancas, margocalizas

VENDIMIA

Manual. Uva recolectada con un
beaume de 10

ELEVACIÓN

20 msnm (cerca del mar)

VINIFICACIÓN

FECHA DE VENDIMIA

5 de agosto

CLARIFICACIÓN

Sin filtrado o clarificado

FERMENTACIÓN

17 de octubre entra en la bodega para su fermentación con las pieles durante un mes. Después prensado de una semana hasta extraer todo el dulzor y acidez de la moscatel

EMBOTELLADO

En la propiedad, 36 meses después de la cosecha

PRODUCCIÓN

125 litros

CRIANZA

36 meses en barrica de roble de 120 litros

ANALÍTICA

PH	ACIDEZ	ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL
3.3	9,77	9% vol	350 g/l



Nota de cata

Pura ambrosía de moscatel. En nariz se desarrolla a partir del meloso perfume del melocotón fresco y la naranja amarga, tras ellos aparece un exótico y moruno fondo de almendras tostadas, pastelería, miel y especias dulces, con la canela como solista. En boca es frutoso, nos reencontramos con el dulzor de la miel y el frescor de la naranjas amargas, el paso es denso e intenso a la vez que delicado. Terriblemente persistente. Atractivo color ámbar intenso.

Gastronomía

Tocino de cielo, frutas en almíbar y para disfrutar sencillamente de una copa al atardecer.