

PRINCIPE DE SALINAS 2024

MERSEGUERA-MOSCATEL

VIÑEDO

LOCALIZACIÓN

Xaló(Marina Alta).Norte de Alicante

ORIENTACIÓN DEL VIÑEDO

Nord-Este

VARIETADES

50 % Merseguera, 50 % moscatel

SUELO

Arcillo calcáreos, ricos en óxido de hierro, y margas calcareas, suelos mas blancos.

ELEVACIÓN

200 msnm

EDAD DE LOS VIÑEDOS

entre 30 y 50 años

FORMACIÓN

En Vaso. Régimen de secano

CULTIVO

Manual/tradicional

VENDIMIA

Selección manual

VINIFICACIÓN

FECHA DE VENDIMIA

26 de agosto 2024

ELABORACIÓN

Se vendimia en un estadio de fruta fresca.

Vendimia manual en cajas de 15 kilos.

Una vez en bodega se despalilla se extruja, la moscatel esta dos dias con las pieles y la merseguera se prensa directo.Despues fermentó junto en depositos de inox.

CRIANZA

En inox con las lias mas finas durante 6 meses.

CLARIFICACIÓN

Natural en deposito inox. despues filtración a 5 micras.

PRODUCCIÓN

592 botellas

ANALÍTICA

PH	ACIDEZ	ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL
3.52	5.19 g/l Tart	11,5 % vol	0.07 gr./L



Nota de cata

Color amarillo claro.En nariz presenta aromas de frutas blancas, anis,melocoton fresco. En boca el paso es ligero, con un un final largo y refrescante y un punto salino que anima a beber mas.