

## Nimi Naturalment Dolç 2013

Benimarraig - Benissa - Marina Alta

### Terrenos:

Los viñedos se sitúan en la Marina Alta de Alicante, aproximadamente 200 metros sobre el nivel del mar. Las uvas de Moscatell de Alejandría proceden de la partida "Benimarraig" de Benissa, a menos de 4 km del mar mediterráneo. Los suelos son calizos de color blanco.

### Elaboración:

Cada parcela se vendimia en su momento óptimo de madurez para conseguir el máximo potencial de esta variedad y hacer vinos expresivos, perfumados y equilibrados. Una vez en la bodega, la elaboración tiene lugar en barricas de roble americano. Tras un periodo corto de maceración con sus pieles, arranca la fermentación espontáneamente sin adición de levaduras, y control de temperatura entre 15 y 18 °C. Fermentado y criado en barrica de roble americano durante 4 meses. Estabilizado junto a sus propias lías. Sin adición de sulfuroso ni aditivos. Fecha de embotellado 5 de marzo de 2015.

### Cata:

Color caoba brillante. Intenso aroma de dátiles y miel, frutos secos, laurel y vainilla. En boca es amplio, intenso y complejo y deja sensación de fruta pasificada.

**Temperatura de Consumo:** 8 °C.

**Grado alcohólico:** 15 % Vol.

**Producción:** 200 botellas de 50 cl.

**PVP recomendado:** 10'50 €.



Elaborado y embotellado por Joan de la Casa.



[www.joandelacasa.com](http://www.joandelacasa.com)



joandelacasa



[joan@joandelacasa.com](mailto:joan@joandelacasa.com)



Joan de la Casa



670 20 93 71



@joandelacasa