

---

## Joan de la Casa. Viticultor Nimi Tossal 2015

Brisat. Orange Wine. Fermentado en barrica. Bajo lías.  
Benimarraig - Benissa - Marina Alta . DOP Alicante

---

JOAN DE  
v i t i c u l t o r  
LA CASA



### Finca:

Los viñedos se sitúan en la localidad de Benissa, dentro de la comarca vitícola de la Marina Alta de Alicante, sobre 150 metros del nivel del mar. Las uvas de Moscatell de Alejandría proceden de la partida de "Benimarraig", a menos de 4 km del mar Mediterráneo, recibiendo una gran influencia del mismo. Los suelos son calizos de color blanco.

### Viticultura:

Monovarietal de Moscatel de Alejandría, o moscatel romano como se le conoce en la comarca. Viña vieja en vaso de una edad entre 40 y 60 años. Con una baja producción de 2.500 kg por hectarea. Las condiciones climáticas de la comarca, cercana a la influencia del mar mediterráneo, otorgan una singularidad y diferenciación características a la moscatel.

### Vinificación:

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. Vendimia manual en cajas de 12 kilos. En la segunda quincena de septiembre.

Una vez en la bodega, la elaboración tiene lugar en barricas de roble americano. Tras un periodo 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 12 meses. Estabilizado junto a sus propias lías. Sin adición de aditivos ni correcciones. Fecha de embotellado 26 de agosto de 2017.

### Características sensoriales:

Color amarillo con notas doradas, cristalino.

Aromas complejos y densos de fruta confitada, melón maduro, piña, piel de naranja, anís, cacao, toffe, mantequilla y sutiles notas de panadería.

Es voluminoso, salino, sedoso, equilibrado y una persistencia notable.

**Temperatura de consumo recomendada:** 12 °C.

**Grado alcohólico:** 14'50 % Vol.

**Producción añada:** 1.530 botellas.

Elaborado y embotellado en la propiedad por Joan de la Casa.



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



[joandelacasa](https://www.facebook.com/joandelacasa)



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



Joan de la Casa



670 20 93 71



[@joandelacasa](https://twitter.com/joandelacasa)