

# FINCA CASA BALAGUER

## COLECCIÓN ORIGEN EL CARRO DE LA MATA

### 100% Moscatel de Alejandría

El Carro de la Mata está elaborado con uvas de una sola parcela llamada “El Carro” de la variedad Moscatel, del Parque Natural de La Mata en Torrevieja. Viñedos plantados hace más de 50 años en pie franco en suelos muy arenosos y salinos.

**VINIFICACIÓN:** Vendimia manual en pequeñas cajas de plástico. El 30% de la uva es introducida sin despalillar en tinajas de barro y el 70% restante despalillada. El mosto fermenta con sus pieles en tinaja de barro, de forma espontánea con levaduras del Parque Natural y sin adición de sulfuroso. Contacto total con pieles 28 días. Tras prensar, el vino permanece 4 meses en tinaja de barro hasta su embotellado, el cual se realiza sin clarificar ni filtrar y usando una parte de lías en la botella que servirá para proteger al vino en el tiempo, ya que no se usa nada de sulfuroso añadido.

**NOTA DE CATA:** Color amarillo dorado claro. En nariz aparecen aromas de fruta de hueso, piel de naranja, flor de azahar y jazmín. Posee matices iodados procedentes del mar, así como notas a barro cocido y arcilla propias de la tinaja. En la boca el vino es seco y refrescante, con una marcada salinidad propia de los vinos de La Mata. Es un vino blanco con textura, medio cuerpo e integrada y placentera acidez. El final es seco y bastante largo, lo que lo hace ideal para tomar acompañado de gran variedad de pescados, arroces y pastas. O una selección de quesos. Y sobretodo para disfrutarlo acompañado de un buen libro o una buena película.

