



CRDOP ALICANTE

Monjas, 6

03002 Alicante



96 598 44 78



info@vinosalicantedop.org



www.vinosalicantedop.org



<https://www.facebook.com/vinosalicantedop>



https://twitter.com/Vinos_ALICANTE



<https://www.instagram.com/vinosalicantedop/>



vinosalicantedop



Vinosalicante



<https://www.youtube.com/user/vinosalicante>

El Consejo Regulador de la DOP Alicante es una de las instituciones más antiguas de España como germen de las primeras DDOO. En el siglo XVI la ciudad de Alicante tuvo protecciones especiales otorgadas por Felipe II para la protección de su comercio de vinos ya que la Huerta de la ciudad era un gran suministrador de vinos de calidad. La "Junta d'Ihibición

del Ví Foraster d'Alacant" así como el gremio de toneleros o los documentos guardados en el Archivo Municipal de la ciudad atestiguan que ya se realizaban actividades y registros de control muy similares a los que actualmente se conocen como "trazabilidad" de producto.

El vino de Alicante es un tinto de **monastrell**, con intenso color, aromas a fruta madura y gran estructura. Pero hoy en día es un vino moderno, elegante, con mucha expresión del terreno calcáreo donde se asienta y de gran influencia por las brisas marinas que configuran las comarcas vitícolas de la zona. La variedad #monastrellalicante es capaz de dar una expresión muy particular y está en clara revalorización en España. Además cuenta para su desarrollo y creatividad con otras variedades como "Alicante Bouschet", bobal, cabernet, syrah, merlot...

En cuanto a blancos, la **moscatel** es la reina de la expresión mediterránea. En la Marina Alta, al norte de Alicante, el clima es otro, más suave pero también de gran influencia marítima lo que configura una de las moscateles más diferentes del mundo (incluso en la propia Comunidad Valenciana). El cultivo en terrazas es de los más antiguos de la Península Ibérica y las características de sus vinos se han desarrollado en blancos secos, dulces, mistelas, vinos espumosos o vinos pasificados, siendo sin duda la reina de las variedades esta deliciosa #moscatelalicante.

El producto sin embargo más específico e histórico es el **#FondillónAlicante**, una joya enológica. De monastrell sobremadurada en la cepa, se cría sin ningún tipo de aditivos, por fermentación natural de levaduras, durante un mínimo de 10 años, lo que sin duda lo hace único en el mundo. El resultado es un vino complejo, de color caoba ambar, con una potente nariz a frutos secos y cueros, y de intenso y largo sabor.

La zona ha sido destacada como "**Región más valorada de España**" por la Guía Peñin 2015 y la media de calidad de sus vinos es de las más altas de España. Se ha destacado a su vez la excelente relación calidad-precio de sus vinos.

Es asimismo, la zona de **mayor producción ecológica de la Comunidad Valenciana** y en su catálogo se registran a su vez vinos **veganos, demeter, biodinámicos**, de **parajes específicos** y de **Parques Naturales**.

La DOP Alicante se encuentra acreditada por ENAC desde 2013 en UNE 17025 y UNE 17065.

