



CRDOP ALACANT

Monges, 6

03002 Alacant

-  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](https://plus.google.com/vinosalicantedop)
-  [Vinosalicante](https://www.pinterest.com/Vinosalicante)
-  <https://www.youtube.com/user/vinosalicante>

El Consell Regulador de la DOP Alacant és una de les institucions més antigues d'Espanya com a germen de les primeres DDOO. En el segle XVI la ciutat d'Alacant va tindre proteccions especials atorgades per Felip II per a la protecció del seu comerç de vins ja que l'Horta de la ciutat era un gran subministrador de vins de qualitat. La "Junta d'Ihibición del

Ví Foraster d'Alacant" així com el gremi de tonelers o els documents guardats en l'Arxiu Municipal de la ciutat testimonien que ja es realitzaven activitats i registres de control molt similars als quals actualment es coneixen com a "traçabilitat" de producte.

El vi d'Alacant és un vi negre de **monastrell**, amb intens color, aromes a fruita madura i gran estructura. Però hui dia és un vi modern, elegant, amb molta expressió del terreny calcari on s'assenta i de gran influència per les brises marines que configuren les comarques vitícoles de la zona. La varietat #monastrellalicante és capaç de donar una expressió molt particular i està en clara revaloració a Espanya. A més compte per al seu desenvolupament i creativitat amb altres varietats com "Alacant Bouschet", bobal, cabernet, syrah, merlot....

Quant a blancs, la **moscatell** és la reina de l'expressió mediterrània. En la Marina Alta, al nord d'Alacant, el clima és un altre, més suau però també de gran influència marítima el que configura una de les moscatells més diferents del món (fins i tot en la pròpia Comunitat Valenciana). El cultiu en terrasses és dels més antics de la Península Ibèrica i les característiques dels seus vins s'han desenvolupat en blancs secs, dolços, misteles, vins espumosos o vins pasificats, sent sens dubte la reina de les varietats aquesta deliciosa #moscatelalicante.

El producte no obstant això més específic i històric és el **#FondillónAlicante**, una joia enològica. De monastrell sobremadurada en la vinya, es cria sense cap tipus d'additius, per fermentació natural de rents, durant un mínim de 10 anys, la qual cosa sens dubte ho fa únic en el món. El resultat és un vi complex, de color caoba ambar, amb un potent nas a fruita seca i cuirs, i d'intens i llarg sabor.

La zona ha sigut destacada com a "**Regió més valorada d'Espanya**" per la Guia Peñin 2015 i la mitjana de qualitat dels

seus vins és de les més altes d'Espanya. S'ha destacat al seu torn l'excel·lent relació qualitat-preu dels seus vins.

És així mateix, la zona de **major producció ecològica de la Comunitat Valenciana** i en el seu catàleg es registren al seu torn vins **vegans, demeter, biodinàmics, de paratges específics** i de **Parcs Naturals**.

La DOP Alacant es troba acreditada per ENAC des de 2013 en UNE 17025 i UNE 17065.

