

## **SERICIS CEPAS VIEJAS PINOT NOIR ROSÉ**

VINO VARIETAL

### **Área de Producción**

Zona mediterránea, a una altitud que oscila entre los 250 y los 1000 metros. El clima es cálido y la influencia del mar Mediterráneo muy dominante. Desde hace siglos se cultivan cepas en los suelos calizo-arcillosos, que en combinación con la constante presencia del sol intenso dan origen a vinos afrutados con muy buena estructura y taninos moderados.

### **Variedad de Uva**

Pinot Noir

### **Vinificación**

Cuidadosa selección de las mejores uvas de la variedad Pinot Noir. Suave estrujado de la uva y corta maceración con los hollejos. Descubre exclusivamente del mosto lágrima, obtenido por gravedad. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 20 a 25 días bajo control de temperatura (14º) y utilizando levaduras autóctonas. Posterior trasiego a un fudre de 5.000L de roble francés durante 2 meses antes de su embotellado.

### **Nota de Cata**

**Color:** Rosa pálido brillante.  
**Aroma:** Frutal, con intensas notas a frutas rojas y lácteos con ligero fondo torrefacto, fruto del envejecimiento en fudre.  
**Sabor:** Fresco pero intenso, muy agradable y acidez equilibrada.

### **Sugerencias de Servicio**

Sericis Cepas Viejas Pinot Noir Rosé es acompañante ideal de tapas, pasta, arroces, aves, pescados a la parrilla y comida asiática. También es un excelente aperitivo. Temperatura ideal de servicio: 6-8ºC.

**Añada**  
2022

**Graduación Alcohólica**  
12% vol.

**Disponible en**  
750ml

### **INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

**Cierre:** Corcho  
**Embalaje:** 6 botellas por caja  
**Europalet:** 80 cajas / 480 botellas  
**Filas:** 5 filas  
**Peso:** 700 kg



**Bodegas Murviedro, s.a.**

Ampl. Pol. "El Romeral"

E-46340 Requena (Valencia) Spain

Tel.: +34 962 329 003

Fax: +34 962 329 002

E-mail: murviedro@murviedro.es

www.murviedro.es