

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