

El Sequé 2017 - *Vinos de Pueblo*

La seducción del dulzor de la fruta madura, el terciopelo de los taninos saturados y el frescor balsámico de la naturaleza mediterránea se ensamblan con gran contundencia y seriedad.



VIÑEDOS	Situados en Alicante, a 600 m de altitud, suelos cuaternarios arenosos con un subsuelo arcilloso
VITICULTURA	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura integrada
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 10 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 2.500 - 3.000 kg/ha
VARIEDAD DE UVA	100% Monastrell
AÑO CLIMATOLÓGICO	La cosecha 2017 se caracteriza por una fertilidad baja e irregular que originó pocos racimos por cepa. Al final del ciclo vegetativo, en septiembre, sufrimos fuertes tormentas, algunas acompañadas de granizo que mermaron mucho la cosecha. Una adecuada selección de los racimos y bayas aseguró la calidad de la añada.
VINIFICACIÓN	Vinificación en depósitos abiertos de acero inoxidable con maceración en frío durante 24-48 horas y fermentación durante 10-12 días con dos pisados diarios y un pequeño remontado
CRIANZA	Maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés de 500 litros
EMBOTELLADO	Junio 2019
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5 % Acidez total: 5,15 gr./lt. pH: 3,61
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos diez años