

## El Sequé *Dulce* 2015

La expresión frutal de las uvas maduras, la sutileza de los taninos saturados y una balsámica frescura mediterránea, ensamblados con fuerza y rotundidad. Sensaciones dulces, tánicas y frutales en gran equilibrio.



VIÑEDOS	Situados en Alicante, a 600 m de altitud, con suelos cuaternarios arenosos y un subsuelo arcilloso
VITICULTURA	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura integrada
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 200 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 3.500 kg/ha
VARIEDAD DE UVA	100 % Monastrell
VINIFICACIÓN	Vinificación en depósitos abiertos con maceración en frío durante 48 horas y fermentación durante 3 o 4 días con dos "pisados" diarios y encabezado con holanda de vino para detener la fermentación
CRIANZA	Crianza de 12 meses en barrica de roble francés de 500 litros
EMBOTELLADO	Diciembre 2016
ANÁLISIS	Alc/vol: 18,5 % Acidez total: 5,40 gr./lt. pH: 3,62 Azúcar residual: 108 gr./lt.
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos diez años

PUNTUACION EL SEQUE DULCE 2015

Robert Parker: 93 Puntos