

## El Sequé 2013 - *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
AÑO CLIMATOLÓGICO 2013	Abundancia de lluvias, con unos registros pluviométricos que duplicaron lo habitual en Alicante. Las bajas temperaturas primaverales causaron un retraso en el cuajado de los racimos, posponiendo el inicio de la vendimia hasta primeros de octubre. Sólo los esfuerzos en las tareas de viticultura consiguieron mantener la calidad de nuestros vinos en un año atípico.
VARIEDAD DE UVA	100% Monastrell
VINIFICACIÓN	Vinificación en depósitos abiertos de madera 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	Diciembre 2014
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5 % Acidez total: 5,5 gr./lt. pH: 3,48
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos diez años

RobertParker The Wine Advocate - **93+** Puntos