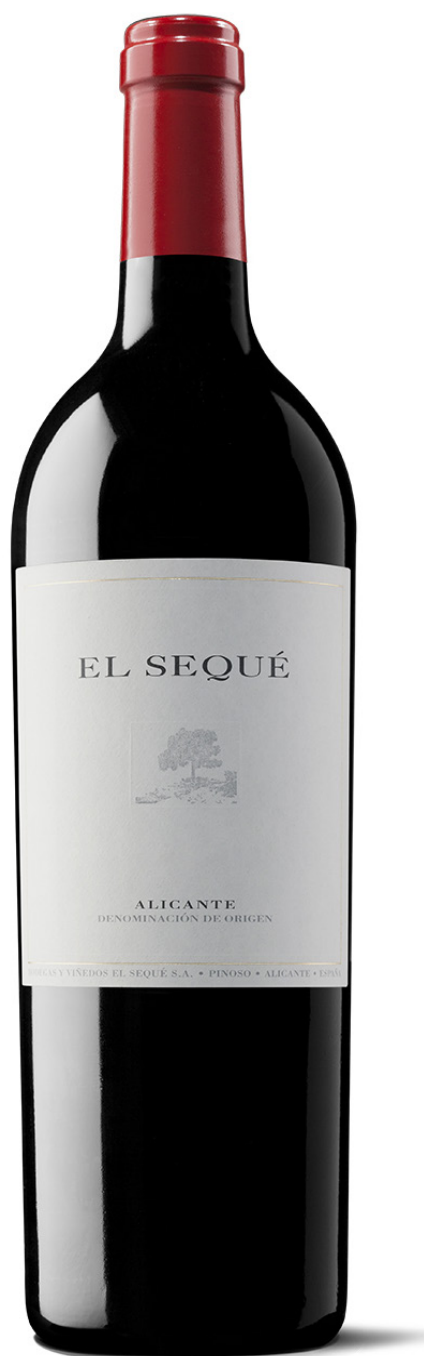


El Sequé 2016 - *Vinos de Pueblo*

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
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	Abril 2018
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5 % Acidez total: 5,3 gr./lt. pH: 3,55
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos diez años

PUNTUACION EL SEQUE 2015

Robert Parker: 94 Puntos

Guía Peñin: 94 Puntos