

El Sequé Espumoso 2013

Un guiño respetuoso hacia los primeros Cavas elaborados en España con la variedad Monastrell y a su correspondencia con la Pinot Noir, con la que se elabora el Champange en el país vecino. No se pretende imitar a nadie, sino elaborar un vino espumoso arraigado a nuestra región, a nuestra Monastrell, y a sus peculiaridades mediterráneas.

El placer de las burbujas de un vino limpio limpio frutal, fluido y fresco, ensamblado con las sensaciones de esta uva plena y sabrosa.

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 ecológica.
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 4.000 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 de acero inoxidable. Fermentación alcohólica durante 15-18 días a temperatura controlada entre 17° - 18°.
TIRAJE	Enero de 2014, 2ª fermentación y crianza en botella.
DEGÜELLE	Agosto 2015
ANÁLISIS	Alc/vol: 12,5 % Acidez total: 6,5 gr./lt. pH: 3,30
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 2 años