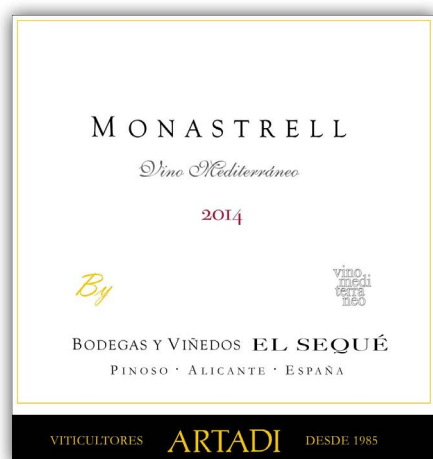


Monastrell *By* EL SEQUÉ 2014

La fruta sazónada y madura, la volatilidad del bosque mediterráneo y el frescor envolvente de las plantas aromáticas son las características de este vino de caricia diaria.



VIÑEDOS	Situados en Alicante, a 600 m de altitud, con suelos cuaternarios arenosos y subsuelo arcilloso
VITICULTURA	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura ecológica.
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 200 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 4.000 kg/ha
AÑO CLIMATOLÓGICO 2014	La cosecha de 2014 comenzó con abundantes precipitaciones en los meses de Octubre y Noviembre seguidos de meses invernales secos y temperaturas bajas. En primavera, como es habitual, se registraron temperaturas medias con escasa pluviometría, que favoreció el desarrollo vegetativo de la planta y el cuajado del fruto durante la segunda quincena de Mayo. Época estival con temperaturas altas, donde llegamos a alcanzar 36°C. Las precipitaciones de los primeros días de Septiembre favorecieron la maduración de esta cosecha. La vendimia comenzó a finales de Septiembre, como es habitual, con una calidad óptima del fruto.
VARIEDAD DE UVA	90 % Monastrell 10 % Syrah
VINIFICACIÓN	Vinificación en depósitos abiertos con maceración en frío durante 48 horas y fermentación durante 10-12 días con dos pisados diarios y un pequeño remontado
CRIANZA	4 meses en bocoyes de 500 l.
EMBOTELLADO	Marzo 2015
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5 % Acidez total: 4,6 gr./lt. pH: 3,67
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos tres o cuatro años