

EL SEQUÉ

Alicante

La expresión frutal de las uvas maduras, la sutileza de los taninos saturados y una balsámica frescura mediterránea, ensamblados con fuerza y rotundidad.



EL SEQUÉ DULCE 2016

FORMATOS

0,375L

VARIEDADES

100% Monastrell.

ELABORACIÓN

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 de 12 meses en barrica de roble francés de 500 litros.

NOTAS DE CATA

Nariz compleja de frutos del bosque, regaliz y maderas nobles. En boca es voluminoso, amplio, con la acidez integrada y una buena concentración de sensaciones frutales que dejan un final goloso.

MARIDAJE

Postres, quesos azules, pasteles de frutas, biscochos, chocolate puro.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com