

# 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 2018

### FORMATOS

**0,375L**

**0,75L**

### 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](mailto:aseuniv@aseuniv.com)