

EL SEQUÉ

PINOSO - ALICANTE

El Sequé 2019 - Vino 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 ecológica

VENDIMIA

Rendimiento medio de 2.500 - 3.000 kg/ha. Vendimia manual en cajas de 10 kg. Selección de racimos y bayas.

VARIEDAD

Monastrell 100%

VINIFICACION

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

EMBOTELLADO

Marzo 2021

CONSUMO OPTIMO

Ahora o en los próximos diez años



Vino Ecológico