

# EL SEQUÉ

---

## Alicante

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.



## EL SEQUÉ 2020

### FORMATOS

**0,75L**

**1,50L**

### VARIEDADES

100% Monastrell.

### ELABORACIÓN

Respeto máximo por el medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura integrada.

Vendimia manual en cajas de 10 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 2500-3000 kg/ha.

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.

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

### NOTAS DE CATA

Bonito color rojo cereza de capa media-alta. Limpio y muy brillante. Intensidad media-alta. Aromas de fruta roja madura (fresa, frambuesa) con abundantes notas especiadas y tostadas. Entrada amplia y potente. Su paso es sabroso con sensaciones de fruta roja y negra y finos toques avainillados. Acidez bien equilibrada y taninos golosos. El final es largo y agradable.

### MARIDAJE

Embutidos, carnes rojas a la parrilla, arroces de carne, cordero a la parrilla, carne de buey.

ASEUNIV, S.L.

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

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