

## **SERICIS CEPAS VIEJAS MERSEGUERA**

**D.O.P. VALENCIA**

*“Sericis”, sedoso en latín. Este vino rinde honores a la antigua Casa de la Seda de Requena por su nombre y su delicado paladar. Está elaborado con uva Merseguera, fermentado en barrica de roble y criado sobre sus lías.*

### **Área de Producción**

La Denominación de Origen Protegida Valencia se sitúa cerca de la costa mediterránea del este del país a una altitud que oscila entre los 250 y los 1000 metros. El clima es cálido y la influencia del mar Mediterráneo muy dominante. Se cultivan cepas en los suelos calizo-arcillosos, que en combinación con la constante presencia del sol intenso, dan origen a vinos afrutados con muy buena estructura y taninos moderados.

### **Variedad de Uva**

100% Merseguera

### **Vinificación**

Elaboración bajo la técnica de maceración carbónica de la variedad Merseguera. Cuando la fermentación intracelular alcanza los 2 grados alcohólicos se prensa y acaba la fermentación en barricas de roble. Se realiza el battonage una vez por semana para hacer una crianza sobre lías durante dos meses.

### **Nota de Cata**

**Color:** Amarillo con matices verdosos, muy brillante.  
**Aroma:** Nariz de intensidad media con notas de fruta de hueso madura, acompañadas de componente floral, acabando con suaves toques de hinojo, balsámicos.  
**Sabor:** En boca resulta untuoso, con peso en boca, recuerdos a albaricoque, orejones. Un vino con aires de mediterráneo, acidez de equilibrada y una sensación de longitud notable. Muy persistente.

### **Sugerencias de Servicio**

Sericis Cepas Viejas Merseguera es un vino blanco muy aromático y de gran personalidad, ideal para acompañar en ensaladas, calderetas de pescado, fideuà, paellas, mariscos y carnes blancas. También es un excelente aperitivo. Temperatura ideal de servicio entre 6 y 8°C.

**Añada**  
2017

**Graduación Alcohólica**  
12% vol.

**Disponible en**  
750ml

