

SERICIS CEPAS VIEJAS MONASTRELL

D.O.P. ALICANTE

“Sericis”, sedoso en latín. Este vino rinde honores a la antigua Casa de la Seda de Requena por su nombre y suave carácter. Está elaborado con uva Monastrell y criado en barricas nuevas de roble francés un mínimo de 14 meses.

Área de Producción

La Denominación de Origen Protegida Alicante está situada en la costa Este española, y durante todo el año goza de un clima cálido y de la beneficiosa influencia del Mediterráneo. El clima presenta carácter continental en las zonas montañosas del interior.

Variedad de Uva

100% Monastrell

Vinificación

Recolección de forma manual. Despalillado y suave estrujado de las uvas. Maceración prefermentativa a baja temperatura durante 3-4 días, adición de levaduras seleccionadas controlando la fermentación a 26°C de temperatura máxima. Descube después de 21 días en maceración. Envejecimiento durante un mínimo de 12 meses en barricas nuevas de roble francés.

Nota de Cata

Color: Rojo intenso con tonos púrpura.
Aroma: Aroma de intensidad alta, resaltando la fruta muy madura sobre un fondo de roble tostado de gran elegancia.
Sabor: Carnoso, complejo, con paso de boca untuoso, taninos equilibrados y un final torrefacto.

Sugerencias de Servicio

Sericis Cepas Viejas Monastrell es ideal para acompañar carnes rojas, carnes de caza, guisos tradicionales, platos especiados y quesos fuertes muy curados. Servir entre 16 y 18°C.

Añada

2014

Graduación Alcohólica

14% vol.

Disponible en

750ml

