



SERICIS PINOT NOIR ROSÉ

VINO VARIETAL

Sericis, proviene de viñas viejas que simbolizan la fortaleza y dedicación de quienes trabajan la tierra, creando vinos que rinden homenaje al pasado y prometen un futuro. Elaborado con una selección de las mejores uvas de Pinot Noir. Cada botella entrelaza el alma de la tierra con la innovación. Nuestros vinos, inspirados en la Ruta de la Seda, unen cultura y tradición en cada sorbo. Sericis, donde el vino y la seda tejen historias.

Área de Producción

Zona mediterránea, a una altitud que oscila entre los 250 y los 1000 metros. El clima es cálido y la influencia del mar Mediterráneo muy dominante. Desde hace siglos 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

Pinot Noir

Vinificación

Cuidadosa selección de las mejores uvas de la variedad Pinot Noir. Suave estrujado de la uva y corta maceración con los hollejos. Descubre exclusivamente del mosto lágrima, obtenido por gravedad. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 20 a 25 días bajo control de temperatura (14º) y utilizando levaduras autóctonas. Posterior trasiego a un fudre de 5.000L de roble francés durante 2 meses antes de su embotellado.

Nota de Cata

Color: Rosa pálido brillante.
Aroma: Frutal, con intensas notas a frutas rojas y lácteos con ligero fondo torrefacto, fruto del envejecimiento en fudre.
Sabor: Fresco pero intenso, muy agradable y acidez equilibrada.

Sugerencias de Servicio

Sericis Pinot Noir Rosé es acompañante ideal de tapas, pasta, arroces, aves, pescados a la parrilla y comida asiática. También es un excelente aperitivo. Temperatura ideal de servicio: 6-8°C.

Añada
2025

Graduación Alcohólica
12% vol.

Disponible en
1.500ml

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Cierre: Corcho
Embalaje: 6 botellas por caja
Europalet: 30 cajas / 180 botellas
Filas: 3 filas
Peso: 468 kg

Bodegas Murviedro, s.a.
Ampl. Pol. "El Romeral"
E-46340 Requena (Valencia) Spain
Tel.: +34 962 329 003
Fax: +34 962 329 002
E-mail: murviedro@murviedro.es
www.murviedro.es