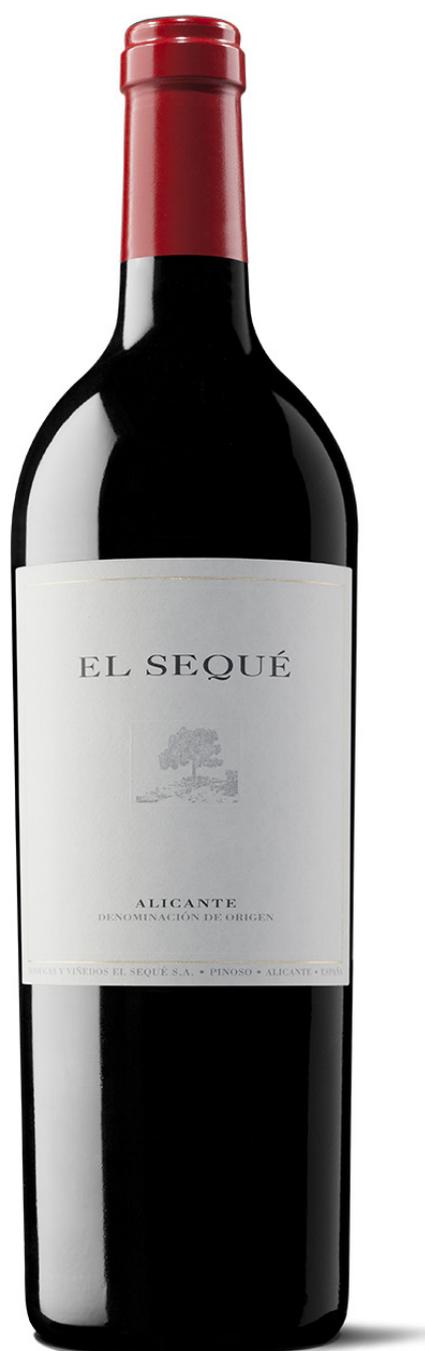


El Sequé 2014 - *Vinos de Pueblo*

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 integrada
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 10 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 2.500 - 3.000 kg/ha
AÑO CLIMATOLÓGICO 2014	Comenzó con abundantes precipitaciones en Octubre y Noviembre seguidos de meses invernales secos y temperaturas bajas. En primavera, como es habitual, se registraron temperaturas medias con escasa pluviometría, que favoreció el desarrollo vegetativo de la planta y el cuajado del fruto durante la segunda quincena de Mayo. Época estival con temperaturas altas, que alcanzaron los 36°C. Las precipitaciones de los primeros días de Septiembre favorecieron la maduración de esta cosecha. La vendimia comenzó a finales de Septiembre, como es habitual, con una calidad óptima del fruto.
VARIEDAD DE UVA	100% Monastrell
VINIFICACIÓN	Vinificación en depósitos abiertos de madera con maceración en frío durante 24-48 horas y fermentación durante 10-12 días con dos pisados diarios y un pequeño remontado
CRIANZA	Maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés de 500 litros
EMBOTELLADO	Diciembre 2015
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5 % Acidez total: 5,2 gr./lt. pH: 3,55
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos diez años