

SERICIS CEPAS VIEJAS 2018



Añada
Bodega
Den.origen
Uvas
Fecha de cata
Tipo de vino
Precio

2018
Murviedro
Alicante
Monastrell
06/03/2024
Tinto 14 meses barrica francesa nueva
10,20

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

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.

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 14 meses en barricas nuevas de roble francés. Vino apto para vegetarianos y veganos.

Análisis enológico

Alcohol: 14%

Fases de la cata:

Visual

De color rojo picota madura y ribete teja, capa media alta, limpio y brillante, glicérico

Olfativa

Bastante cerrado al servir, es un vino bastante terciario, da fruta muy madra, aromas a cedro, tabaco, cava de puros, dátiles, caramelo, café, frutos secos, vainilla, flan, tostados, balsámicos. Secundarios a panadería

Boca

En boca tiene una entrada salina, con los taninos bastante domados, el licoroso, sabores pasificados, higo, ligero amargor final, persistente