

SERICIS CEPAS VIEJAS MERSEGUERA

D.O.P. VALENCIA

“Sericis”, sedoso en latín. Este vino rinde honores a la antigua Casa de la Seda 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 donde permanece tres meses, realizando un battonage una vez por semana. A continuación, el vino permanece tres meses sobre sus lías en depósitos de acero inoxidable antes de su embotellado.

Vino apto para vegetarianos y veganos.

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 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
2021

Graduación Alcohólica
12% vol.

Disponible en
750ml

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Cierre: Corcho
Embalaje: 6 botellas por caja
Europalet: 80 cajas / 480 botellas
Filas: 5 filas
Peso: 695 kg

