

Vins de la Mediterrània LA MERSEGUERA 2020

enovitis
SMART WINES



Los vinos de la mediterránea nacen para dar valor a las variedades de vid minoritarias, que crecen en suelos y mesoclimas del arco mediterráneo. Es un proyecto de investigación y colaborativo con entidades y viticultores locales.

LA FINCA

Finca situada entre los términos municipales de La Alguenya y Abanilla, entre Alicante y Murcia.

Dos bancales de cantos rodados orientados a este. El clima combina la influencia marítima con el carácter continental.

La merseguera está cultivada de forma ecológica y certificada por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana [CAECV].

LA MERSEGUERA 2020

Vino monovarietal de merseguera, variedad autóctona de la zona.

Vendimia a mano con doble selección, en viñedo y en bodega.

Fermentación con las pieles en depósito de inox controlando temperatura a menos de 20°C durante 25 días. Suaves remontados cada 3 días. En la última fase de fermentación se descuba y después de un suave prensado se trasiega a barrica de roble francés de 400L. Crianza con sus lías finas durante 6 meses.

NOTA DE CATA

Color amarillo oro brillante con toques ámbar.

En nariz destacan los aromas de manzana madura y flores secas. Aparecen notas de vainilla de su paso por barrica.

En boca es largo, cálido con ligera acidez. La textura de la pulpa le da una estructura media. Un vino imponente y de larga vida.

Un vino 100% terroir.

Temperatura de consumo: 6-10 °C

Elaboración y crianza

Zona:	Algueña (Alicante) Sin DO ni IGP
Tipo de suelo:	Cantos rodados
Variedades:	Merseguera 100%
Vendimia:	7 de septiembre
Crianza:	6 meses en barrica de roble francés de 400L con lías finas
Nº de botellas:	526

Datos analíticos

Alcohol:	11 % vol
Ácido acético:	0,40 g/L
Azúcar residual:	<0,10 g/L
Acidez:	5,95 g ácido tartárico/L
pH:	3,29
SO ₂ Total:	20 mg/L



enovitis
DISTRIBUCIÓ