

## Vins de la Mediterrània LA MERSEGUERA 2020

*enovitis*  
SMART WINES



Els vins de la mediterrània neixen per donar valor a les varietats de vinya minoritàries, que creixen en sòls i mesoclimas de l'arc mediterrani.

És un projecte de recerca i col·laboratiu amb entitats i viticultors locals.

### LA FINCA

Finca situada entre els termes municipals de la Algueña i Abanilla, entre Alacant i Múrcia.

Dos bancals de còdols orientats a est. El clima combina la influència marítima amb el caràcter continental.

La Merseguera està conreada de forma ecològica i certificada pel Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana [CAECV].

### LA MERSEGUERA 2020

Vi monovarietal de merseguera, varietat autòctona de la zona.

Verema a mà amb doble selecció, en vinya i al celler.

Fermentació amb les pells en dipòsit d'inòx controlant temperatura a menys de 20°C durant 25 dies. Suaus remuntats cada 3 dies. A la última fase de fermentació es descuba i després d'un suau premsat es trasbalsa a bota de roure francès de 400L. Criança amb les seves mares fines durant 6 mesos.

### NOTA DE TAST

Color groc or brillant amb tocs ambre.

En nas destaquen les aromes de poma madura i flors seques. Apareixen notes de vainilla del seu pas per bóta.

En boca és llarg, càlid amb lleugera acidesa. La textura de la polpa li dona una estructura mitjana. Un vi imponent i de llarga vida.

Un vi 100% terroir.

Temperatura de consum: 6-10 °C

### Elaboració y criança

Zona:	Algueña (Alacant) Sense DO ni IGP
Tipus de sòl:	Còdols
Varietats:	Merseguera 100%
Verema:	7 de setembre
Criança:	6 mesos en bota de roure francès de 400L amb les mares
Nº d'ampolles:	526

### Dades analítiques

Alcohol:	11 % vol
àcid acètic:	0,40 g/L
Sucre residual:	<0,10 g/L
Acidesa:	5,95 g àcid tartàric/L
pH:	3,29
SO <sub>2</sub> Total:	20 mg/L



*enovitis*  
DISTRIBUCIÓ