

**Variedades**

Monastrell (85%), Syrah (15%)

**Origen**

España, Valencia, Alicante, Pinoso

**Suelo**

arcillo-arenoso

**Vinificación**maceración en frío durante 24-48 horas, fermentación  
alcohólica durante durante 10-12 días con dos pisados diarios  
y un**Crianza**

4 meses en barricas de roble francés

**Características**

Tinto, Tradicional, Tranquilo, Afrutado y jugoso

**Propiedades**Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,60, SO<sub>2</sub>: 48 mg/l, Azúcar residual: 2,2  
g/l**También aparece en:**

Precio: Entre 0 - 10€

**MONASTRELL BY EL  
SEQUÉ**EL SEQUÉ, Alicante, Pinoso

2016	19703	75 CL
2015	19703	75 CL