



Merseguera

Entre
Naranjos &
Limoneros

Merseguera

Entre
Naranjos &
Limoneros



CONTIENE SULFITOS



- **Nombre del Vino**
Entre Naranjos & Limoneros
- Cosecha** | 2023
- Variedad** | Merseguera
- Crianza** | 3 meses en ánfora de barro
- Tipo** | Vino Varietal Certificado
- Grado Alcohólico** | 12% vol
- Formato** | 75 cl

EL VINO DORADO DEL LEVANTE

La uva Merseguera es una uva blanca, de origen español y típica de la región de Levante. La gran resistencia a la sequía es una de las principales características de esta variedad y uno de los secretos de su resiliencia frente al cambio climático. Posee un ciclo de maduración largo, especialmente cuando crece en climas de alta montaña o en viñedos situados a gran altitud.

VIÑEDOS

Este vino se elabora con una uva Merseguera que procede de viñas en vaso, de más de 30 años y muy próximas a las laderas del Parque Regional Sierra del Carche. Un viñedo que crece en un suelo calizo – arcilloso, en un terroir de clima continental con influencias del Mediterráneo.

VINIFICACIÓN

A partir de finales de agosto, comienza la cosecha manual de la uva que se selecciona inicialmente en viñedo y se transporta refrigerada para evitar la oxidación. Luego de una segunda selección en bodega, se procede al despallado y estrujado, se macera en frío y se prensa suavemente. El mosto limpio se fermenta a 16°C, introduciendo las uvas en pequeños depósitos para una pre - maceración de 4 días en frío que le dará más color y frescura al vino.

Cuando se completa la fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 26°C, se mantiene 3 días junto con los hollejos, realizando suaves bazuqueos diarios para la extracción de los taninos finos. Finalmente, se realiza una crianza de 3 meses en ánforas de barro, lo que le aporta una mayor estructura y una tensión en boca que es muy agradable.

NOTA DE CATA

Su **color** es amarillo, muy limpio y cristalino, con destellos verdosos.

Su **aroma** es de intensidad alta, con recuerdos a fruta fresca, ligeramente madura pero preservando la frescura y con un ligero matiz floral.

En **boca** es sabroso, equilibrado, con buena textura, notas frutales ligeras y una acidez fresca en el final. Ideal para acompañar a pescados, mariscos, arroces, verduras a la plancha y comida japonesa.

Temperatura de servicio: 6 - 8°C.



Finca Los Triviños, S/N | Carretera Los Infiernos 
30591 | Balsicas | Murcia | España
+34 968 107 122 / +34 611 04 33 52 

www.bodegamadridromero.com info@bodegamadridromero.com

