



Merseguera

Entre
Naranjos &
Limoneros

Merseguera

Entre
Naranjos &
Limoneros



CONTIENE QUALITÀ



NOMBRE

Entre Naranjos & Limoneros

COSECHA | 2024

UVA | Merseguera

MADURACIÓN | 3 meses en ánfora de arcilla

CLASIFICACIÓN | Vino Varietal Certificado

GRADUACIÓN | 12% vol

BOTELLA | 75 cl

EL VINO DORADO DE LAS COSTAS DE LEVANTE

La Merseguera es una variedad de uva blanca de origen español, típica del Levante. Su gran resistencia a la sequía es una de sus principales características y una de las claves de su resiliencia al cambio climático. Presenta un largo ciclo de maduración, especialmente en climas de alta montaña o en viñedos situados a gran altitud.

VIÑEDOS

Este vino se elabora con uva Merseguera que crece en el Parque Natural de La Mata, en Alicante, en viñedos antiquísimos en pie franco a metros de las salinas de aguas rosadas que le aportan un toque típico del terruño y una personalidad mineral excepcional.

ELABORACIÓN

A finales de agosto, comienza la vendimia manual. Inicialmente, se seleccionan los mejores racimos en el viñedo y se transportan refrigeradas para evitar la oxidación. Tras una segunda selección en bodega, la uva se despallilla y estruja, para posteriormente macerar en frío y prensar suavemente. El mosto limpio fermenta a 16 °C, depositándose en depósitos para una maceración en frío de 4 días que aportará al vino más color y frescura.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 26 °C, se mantiene durante 3 días junto con los hollejos, con suaves bazuqueos diarios para extraer los taninos finos. Finalmente, se cría durante 3 meses en ánfora de arcilla, lo que le aporta mayor estructura y una agradable sensación en boca.

CATA Y MARIDAJE

Su color es amarillo, muy limpio y cristalino, con destellos verdosos. Su aroma es de alta intensidad, con notas de fruta fresca, ligeramente madura pero que conserva su frescura, y un ligero matiz floral.

En boca es sabroso, equilibrado, con buena textura, ligeras notas afrutadas y una fresca acidez final. Ideal para acompañar pescados, mariscos, arroces, verduras a la plancha y sushi.



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





NAME OF THE WINE

Entre Naranjos & Limoneros

HARVEST | 2024

GRAPE VARIETY | Merseguera

AGEING | 3 months in Clay Amphora

WINE CLASS | Certified Varietal Wine

ALCOHOLIC GRADE | 12% vol

BOTTLE | 75 cl

THE GOLDEN WINE FROM THE LEVANTE

Merseguera variety grape is a white grape, of Spanish origin and typical of the Levante region. The great resistance to drought is one of the main characteristics of this grape variety and one of the secrets of its resilience to climate change. It has a long ripening cycle, especially when grown in high mountain climates or in vineyards located at high altitude.

VINEYARDS

This wine is made with Merseguera grapes grown in La Mata Natural Park, Alicante, in ancient, ungrafted vineyards just meters from the pink water salt flats, which give it a typical touch of the terroir and an exceptional mineral personality.

WINEMAKING

From the end of August, the manual harvest of the grapes begins. They are initially selected in the vineyard and transported refrigerated to prevent oxidation. After a second selection in the winery, the grapes are destemmed and crushed, then cold macerated and gently pressed. The clean must is fermented at 16°C, placing the grapes in small tanks for a 4-day cold pre-maceration that will give the wine more colour and freshness.

When the alcoholic fermentation is complete at a controlled temperature of 26°C, it is kept for 3 days together with the skins, with gentle daily punching down to extract the fine tannins. Finally, it is aged for 3 months in a clay amphora, which gives it greater structure and a very pleasant sensation in the mouth.

TASTING & PAIRING

Its color is yellow, very clean and crystalline, with greenish flashes.

Its aroma is of high intensity, with hints of fresh fruit, slightly ripe but preserving freshness and with a slight floral nuance.

On the palate it is tasty, balanced, with good texture, light fruity notes and a fresh acidity at the end. Ideal to accompany fish, seafood, rice, grilled vegetables and sushi food.

Serving temperature: 6 - 8°C.



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

www.bodegamadridromero.com info@bodegamadridromero.com

