

# EL SEQUÉ 2019

**Bodega:** El Sequé  
**Zona:** D.O.Alicante  
**Variedades:** 100% Monastrell  
**Alc:** 14,5% Vol.

## Viñedos:

Viñedos viejos cultivados a 600 m sobre suelos cuaternarios arenosos con un subsuelo arcilloso. Viñedos situados en Alicante, a 600 metros de altitud. Se trabajan sin pesticidas ni herbicidas. Clima mediterráneo árido.

## Elaboración:

Se vinifica en depósitos abiertos de acero inoxidable con maceración en frío durante 24-48 horas y fermentación durante 10-12 días con dos pisados diarios y un pequeño remontado. Realiza la maloláctica en barrica y recibe una crianza de 12 meses en barrica de roble francés de 500 litros.

## ¿Qué esperar de este vino?

Vino potente, balsámico, maduro, untuoso y carnoso, cumpliendo con las señas de identidad de los vinos elaborados a partir de la variedad Monastrell. Un vino con auténtico carácter y sabor mediterráneo.

## BODEGAS EL SEQUÉ

Casas de El Sequé, 59, 03650 Pinoso, Alicante  
 +34 966 970 285  
<http://www.artadi.com>



## Maridajes:

Todo tipo de carnes rojas y de caza. Platos sabrosos con salsas potentes. Por supuesto cordero en todas sus preparaciones así como quesos curados y embutidos.

## Tª de servicio recomendada:

15-17°C

## Bodegas y viñedos El Sequé



Laderas de Pinoso nace del interés de Bodegas Agapito Rico y Bodegas Artadi por desarrollar juntos un proyecto basado en la elaboración y crianza de vinos partiendo de la variedad tradicional en la zona: la monastrell. El objetivo final es la consecución de unos vinos de gran calidad en estas tierras de gran potencial y tradición vitivinícola. Para ello, cuenta con Jean François Gadeau como director técnico, Agapito Rico como responsable de viticultura, y Vicente Milla como enólogo.

La Bodega está situada en el Sequé, a una altitud de 650 m., con cepas casi centenarias de monastrell (80%) y viñedos de cabernet sauvignon, syrah y tempranillo. Los suelos, pardo-calizos y muy pobres en arcilla y humus, reúnen las mejores condiciones para obtener vinos de alta calidad, vinos con huella mediterránea.

Disponen de 39,70 hectáreas de viñedo propio asentado en suelos arenosos y pardo-calizos, muy pobres en arcilla y humus, perfecta combinación para la producción de vinos de calidad.

El Sequé es la gran apuesta empresarial vitivinícola de Artadi, que muy pronto se vió recompensada por un gran reconocimiento de sus vinos tanto a nivel nacional como internacional. El Sequé es la historia ligada al recuerdo y al saber hacer de sus gentes, ajena a lo industrial y la masificación, basada en la pasión y el respeto por el viñedo. Un proyecto empresarial basado en la riqueza vitícola de la comarca de Alicante, donde se apostó firmemente desde el principio por demostrar que el vino de Monastrell podía llegar también a ser un gran vino

**El grupo de bodegas Artadi está formado por Bodegas Artadi (Rioja), Bodegas y Viñedos Artazu (Navarra) y Bodegas y Viñedos El Sequé (Alicante).**