

Le domaine :

Le domaine Marsilea est situé dans le village de Sincarcas dans la province de Valence, à l'Ouest de la ville du même nom, à la frontière avec la région Castilla-La Mancha. Marsilea est sur l'appellation DO Valencia et dans la sous-appellation Valentino.



Cépages : 70% Bobal, 20% Syrah, 5% Tempranillo et 5% Merlot

Appellation d'Origine : D.O. Valencia



Viticulture :

Travail important sur les vignes avec la photosynthèse. Gestion de la surface solaire d'exposition des raisins.

Vinification :

Vinification particulière car les cépages sont vinifiés tous ensemble. La vinification dure 15 jours.

Pré-macération à froid à 5° pendant 2 jours.

Puis fermentation alcoolique jusqu'à 18°.

Remontage 2 fois par jour pour une oxygénation optimale, et délestage au milieu de la fermentation.

Sebastian utilise des levures indigènes, provenant des lies de la cuvée du millésime précédent.



Dégustation :

Couleur rouge ruby, très intense avec des jolis reflets violets.

Le nez est très aromatique, avec des arômes de fruits murs et fruits rôtis.

La bouche est séduisante, une sensation de velours nappant le palais.

Très vive avec une acidité équilibrée ! La bouche est puissante mais les alcools sont très maîtrisés. Belle concentration !



Alcool : 14.50 %

Accords mets et vin : A déguster selon les goûts personnels. Une cuvée pleine de surprise, que vous pourrez déguster sur une pièce de viande ou tout simplement en apéritifs, accompagné de tapas !



Conseils de consommation : Température de service : 16°

