

ESP

Mas de Sella

selección



Vino **tinto ecológico** elaborado con uvas, cultivadas a 900 metros de altitud, **manualmente seleccionadas** cuando llegan a un nivel de maduración óptima. Con **mínima intervención** en la vinificación, obteniendo así la máxima expresión de manera natural que ofrecen nuestras uvas.

Variedades

Cabernet Franc, Syrah, Garnacha tintorera (Alicante Bouchet), Cabernet Sauvignon, Marselan

Fermentación & Crianza

Fermentación separada por variedades, con levaduras autóctonas. Bazuqueos y remontados ligeros. Prensado suave. Crianza de 12 meses en barricas de 400 litros de tostado suave de roble Francés. No filtrado ni estabilizado en frío, por lo que se pudiera encontrar algún poso. Alcohol 14,5%



Notas de cata

Capa media/alta, de color picota madura, limpio y brillante. En nariz intenso, frutos del bosque y madraera suave. En movimiento desprende aromas de fruta compotada, sotobosque, y frutos secos. En boca, entrada dulce que llena la boca, sensación tánica y acidez agradable que lo hace pasar con facilidad limpiando la boca dejando un agradable postgusto. Con el paso de tiempo en la copa va abriéndose cambiando los aromas a especiados y tostados.

Mas de la Real de Sella S.L. Avd. Ciudad de Requena nº2, loc 1 03570 Villajoyosa (Alicante) SPAIN
Tfn: +34 699308250 www.masdedesella.com contacto@masdesella.com

Haga un consumo responsable del vino. Si bebe no conduzca. Abstenerse de beber vino durante el embarazo.



ENG

Mas de Sella

selección



Bio red wine made with **hand picked grapes** (selección), grown at 900 meters altitude, when they reach an optimal level of maturity. With **minimal intervention** during the winemaking process, thus obtaining the maximum expression in a natural way that our grapes offer.

Grape Varieties

Cabernet Franc, Syrah, Garnacha tintorera (Alicante Bouschet), Cabernet Sauvignon, Marselan

Fermentation & Barrel Ageing

Fermented in 400-litre open oak barrels, with native yeasts and minimal handling. Soft pressing and ageing in 400 litre French oak barrels for 10 months. Not filtered or cold stabilized. Alcohol 15.5%.

Individual fermentation by grape variety with natural yeasts. Light thumping and pumping. Soft pressed. Aged for 12 months in softly toasted 400 liters French oak barrels. Not filtered or cold stabilized, some sediment may be found. Alcohol 14.5%



Tasting Notes

Medium / high layer, ripe cherry color, clean and bright. On the nose intense, berries and soft mother of pearl. In movement, it gives off aromas of compote fruit, undergrowth, and dried fruits. In the mouth, sweet entry that fills the mouth, tannic sensation and pleasant acidity that makes it pass easily, cleaning the mouth leaving a pleasant aftertaste. With the passage of time in the glass it opens, changing the aromas to spicy and toasted.

Mas de la Real de Sella S.L. Avd. Ciudad de Requena nº2, loc 1 03570 Villajoyosa (Alicante) SPAIN
Tfn: +34 699308250 www.masdedesella.com contacto@masdesella.com

Haga un consumo responsable del vino. Si bebe no conduzca. Abstenerse de beber vino durante el embarazo.

