

ESP

# Sinto Centella

## Mas de Sella



**Sinto Centella** es un vino que recibe su nombre en honor al apodo de nuestro **bisabuelo**. Ésta serie de tan sólo 1500 botellas se **elabora** llevando a cabo una **vinificación** singular en barricas de **madera**.

### Variedades

Cabernet Franc, Marselan

### Fermentación & Crianza

Elaborado en barricas abiertas de roble de 400 litros, con levaduras autóctonas y mínima manipulación. Prensado suave y crianza en barricas de 400 litros de roble francés durante 10 meses. No filtrado ni estabilizado en frío. Alcohol 15,5%.



### Notas de cata

Vino tinto de intenso color púrpura oscuro y capa media, limpio y brillante. En nariz se aprecian aromas de madroño maduro y mora. Se abre en copa y aparecen toques de nueces y chocolate. En boca se aprecian los sabores elegantes y se sienten taninos suaves y redondeados. Su singularidad reside sin duda en el equilibrio entre el alcohol y la acidez que le proporcionan una frescura exquisita.

**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](http://www.masdedesella.com) [contacto@masdesella.com](mailto:contacto@masdesella.com)

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



ENG

# Sinto Centella

## Mas de Sella



**Sinto Centella** is a wine that receives its name in honor of the nickname of our great-grandfather. This series of only 1500 bottles is made through a unique winemaking process in wooden barrels.

### Grape Varieties

Cabernet Franc, 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%.



### Tasting Notes

Red wine with an intense dark purple color and a medium layer, clean and bright. On the nose aromas of ripe strawberry tree and blackberry are appreciated, also hints of nuts and chocolate appear. In the mouth, the elegant flavors are appreciated, and soft and rounded tannins are felt. Its uniqueness undoubtedly lies in the balance between alcohol and acidity that provide it with an exquisite freshness.

**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](http://www.masdedesella.com) [contacto@masdesella.com](mailto:contacto@masdesella.com)

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

