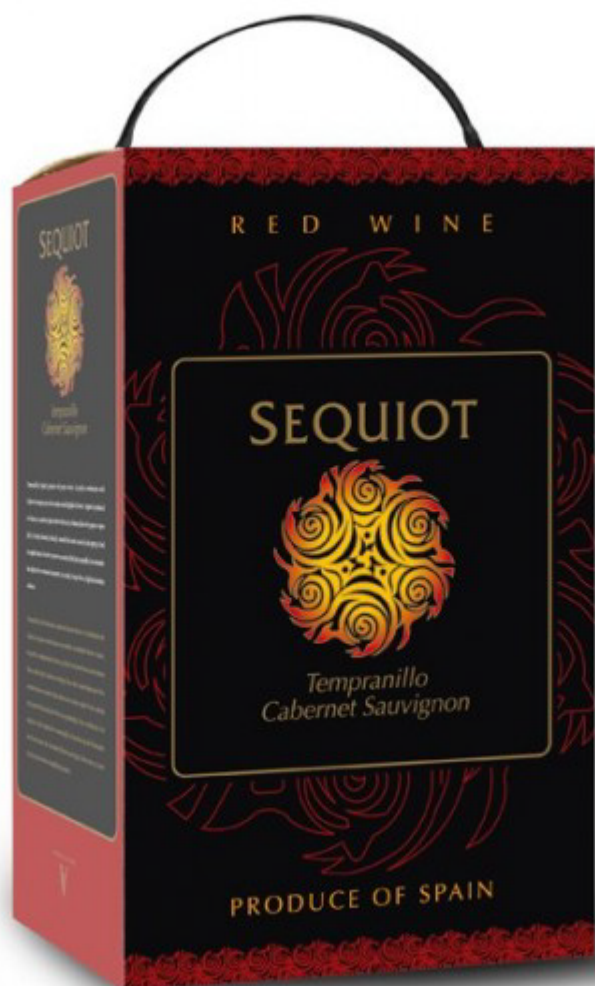


# BIB

## SEQUIOT TEMPRANILLO

**TIPO**  
**D.O.**  
**BODEGA**

Tinto  
Valencia  
Vinos de la Viña  
La Font de la Figuera (Valencia)



### VARIETADES

Tempranillo y cabernet sauvignon

### CATA

**A la vista:** Picota suave con ribete grana. Capa alta.

**Al olfato:** Aromas de buena intensidad con predominio frutal y especiado, Fondo de madera limpia y agradable. En boca es sabroso, no muy intenso. Taninos fundidos, con acidez agradable. Paso sencillo pero honrado y equilibrado.

**Sabor:** Es suave y pleno en boca. Retrogusto aterciopelado con notas desenfadas pero vigorosas. Reforzadas en nariz con reminiscencias a canela y tierras exóticas. Buen recorrido, persistencia agradable. Con fondo a madera limpia. Sabroso y suave. Vino sorpresivo por su intensidad. Seduce. Perfecto equilibrio entre tradición e innovación.

**Sensación final:** Retronasal frutal y potente. postgusto intenso y agradable.

**Maridaje:** Apropiado para todo tipo de comidas

**Temperatura de servicio:** Servir entre 16° y 18°C.

Desde la Viña ofrecemos un vino para consumo diario. De formato práctico, cómodo y ecológico. Garantiza todas las virtudes del vino durante un largo periodo de tiempo una vez abierto.

Llegar a casa. Llenar una copa de Sequiot mientras preparamos la cena o descansamos después de un día largo de trabajo nos va a llevar a disfrutar de un vino de color rojo picota oscuro y ribete violáceo. Capa alta. Aroma afrutado y fresco, especiado. De buena intensidad.



**Anecoop Bodegas**

[www.anecoop.com](http://www.anecoop.com)