



Murviedro, 'Muri Veteres', viejos muros que abrazaban la antigua Villa y que fueron testigos de la andadura de un viejo espíritu que aún hoy, merodea por cuevas y bodegas, velando por nuestros vinos que envejecen y evolucionan lentamente hasta alcanzar su punto óptimo en sus barricas de roble.

El Pecado es el resultado de la selección de uvas de las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon de los mejores viñedos valencianos.

Área de Producción

La Denominación de Origen Protegida Valencia se sitúa cerca de la costa mediterránea del este del país a una altitud que oscila entre los 250 y los 1000 metros. El clima es cálido y la influencia del mar Mediterráneo muy dominante. Se cultivan cepas en los suelos calizo-arcillosos, que en combinación con la constante presencia del sol intenso, dan origen a vinos afrutados con muy buena estructura y taninos moderados.

Variedades de Uva

60% Tempranillo y 40% Cabernet Sauvignon

Vinificación

Seleccionamos las mejores uvas de las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon cultivadas en vaso en la zona del 'Clariano'. Elaboración por separado de las dos variedades con maceración pelicular en frío a 12°C durante 5 días y fermentación con control de temperatura máxima de 26°C durante un mínimo de 21 días con aportes controlados de oxígeno. Micro-oxigenado en depósito hasta el comienzo de la fermentación maloláctica. Realizamos el cupaje antes de entrar a la barrica nueva de roble francés donde envejece durante 14 meses.

Nota de Cata

Color: Rojo cereza intenso con reflejos teja.

Aroma: Complejo, especiado, con recuerdos de fruta muy madura y

un fondo de roble tostado.

Sabor: Untuoso, con paso de boca elegante, graso y buena acidez

final.

Sugerencias de Servicio

Cueva del Pecado es ideal para acompañar carnes rojas, carnes de caza, guisos tradicionales, platos especiados y quesos fuertes muy curados. Servir entre 16 y 18°C.

Añada Graduación Alcohólica Disponible en

2009 14% Vol. 75 cl.

Edición Limitada de 7.022 botellas.

