

## Miquelius Más que un vino

**Un vino único.** Miquelius es un vino místico, fruto de Bobal y tempranillo madurado en Cepas de hasta 60 años, cultivadas en vaso y bajo rendimiento, y terruño específico en su máxima expresión y que se elabora siempre atendiendo a lo que la añada nos permite. Recuperando dignidad primitiva, a base de agricultura aprendida por tradición de mi abuelo Loreto y mi padre Miguel. Elaboración artesanal, estilo clásico y Mediterráneo, un viñedo, un pago, un vino en estado puro. Obra de Miguel-Jesús Márquez Sahuquillo.

### VARIEDAD

100% Bobal y/o tempranillo (de cepas en vaso y bajo rendimiento).

### VENDIMIA

Invierno secos y severos, fresca primavera y veranos ardientes con escasas lluvias bien recibidas. Uvas muy bien maduras y cosechadas a mano del día 15 de octubre al 30 de noviembre, bajo un tiempo estupendo, ideal para la vendimia, alcanzando una excelente maduración fenólica y un estupendo equilibrio acidez-azúcar. Esmerada selección (escaso kilogramo por cepa) procedente del paraje de "Pedriches", 4 ha de suelos rojizos, pobres y arcillo-arenosos hasta los 750 metros de altitud.

### ELABORACIÓN

Artesanal, sin aplicar aditivos ni sulfuroso. El fruto es transportado a bodega en cajitas, tras el despalillado y un leve estrujado, el mosto macera en pequeños depósitos de acero inox. El mosto se transvasa a bodega a donde pasará maloláctica y finalizará la fermentación. Crianza en bodega nueva y de segunda puesta de roble Francés "Allier", de un tostado específico variando según la añada. Embotellado por gravedad sin aplicar ningún tratamiento químico ni enológico en ningún momento del proceso.

### NOTAS DE CATA

Rojo vivo y brillante con ribete rubí. En nariz manifiesta intensos aromas de fruta roja macerada al alcohol, exhibiendo sensacionales notas minerales y de terruño con pronunciados aromas a sotobosque (tomillo, romero). En boca muestra carácter y elegancia, creciéndose, reforzado por un toque de piel de cítricos, que aportan frescor y acidez, a la vez que una sensación sedosa (cacao) confirma la presencia de unos taninos terciopelados y sutiles. Recorrido muy largo, equilibrado y finalizando con gran persistencia aromática. Vino para meditar y también disfrutar.

### SERVICIO Y MARIDAJE

Intentar servirlo de 14°C a 16°C (ya que el fresquito le beneficia). Decantado imperativo, pues el precipitado de sedimentos está garantizado al no ser sometido a ningún tratamiento, ni filtrado. Se aconseja catarlo por sí mismo, pero arropara de manera exquisita carnes rojas (buey), caza mayor (jabalí, ciervo) y aves (faisán), trufas, setas y hongos salvajes. Ideal con hierbas aromáticas y monte bajo mediterráneo.

