

BOBAL 2015

FICHA TÉCNICA



VARIEDADES: bobal 100%.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DOP Utiel-Requena

VIÑEDO: vino de parcela. Uva procedente de la parcela “El Pi-torral”. El sistema de cultivo por cordón vertical permite reducir el vigor de la planta, logrando un menor rendimiento por cepa. Las técnicas particulares de poda y riego localizado permiten reducir el tamaño de la uva para conseguir mayor concentración. Suelo arcilloso-calcáreo. Textura arenosa.

ALTITUD: 750 m.

VIÑEDO: manual en cajas de 10 kg el 14 de octubre de 2015.

ELABORACIÓN: fermentación con maceración pelicular du-rante 3 semanas. Fermentación maloláctica en barricas de roble del centro de Francia de segundo uso (Boutes), de grano fino con tostado ligero.

CRIANZA: 14 meses en barricas de roble francés Allier de segun-do uso (Boutes), de grano fino con tostado ligero.

PRODUCCIÓN: 2200 botellas.

CATA: vivo color rojo picota profundo. Forma lágrimas gruesas que llegan a tinter la copa, lo que da idea de su densidad. En nariz es un vino intenso, elegante, con recuerdos de fruta negra silvestre, especias, balsámicos, torrefactos y café con leche, todo ello envuelto en un suave toque de excelente madera. En boca es carnoso, jugoso, cremoso, con taninos suaves, de gran sensación frutal con toques de regaliz negro. Es largo y agradable, con enorme equilibrio y un gran potencial de guarda.

MARIDAJE: todo tipo de carnes rojas y de caza, guisos especia-dos, quesos curados y semi-curados, foie gras, patés y fiambres de sabor medio e intenso y chocolate negro.

PREMIOS Y PUNTUACIONES



91 pts.



88 pts.

GRADUACIÓN: 14.5%

TEMP. DE SERVICIO: 18°C

FORMATOS



75 cl



6 botellas