

# LA SENDA DEL CABALLO 2018

## -VINO DE PARCELA-



Variedades: Bobal 100%.

D.O.: Utiel-Requena

Entorno: Protegido por el monte que envuelve los viñedos. Se puede sentir la perfecta adaptación de las cepas al medio.

Viñedo: Suelo arcillo calcáreo de gravas y canto rodado. 750m altitud. 2850 cepas/Ha. Cordón vertical. Viticultura sostenible.

“La riqueza de la parcela es su pobreza.”

Vendimia: Manual en la segunda semana de Octubre.

Elaboración y crianza: Encubado de uvas despalilladas y no estrujadas. Levadura autóctona. Maceración sin ninguna intervención. Solo se utiliza el vino escurrido por sangrado. Fermentación maloláctica en cubas de 500 litros. Envejecimiento en foudres de 20Hl durante 12 meses. No clarificado. Ligera filtración.

Embotellado: Diciembre de 2020.

Graduación: 14%

Producción: Producción limitada de 1.150 botellas.

Cata:

Apariencia- Vestido oscuro con reflejos violetas.  
Perfume- Frutos negros y hierbas aromáticas del monte próximo al viñedo.

Sabor- Largo, estructurado y lleno de nervio.

“Acidez, tanino y aroma en perfecta armonía”

Maridaje: Platos de carne a la plancha, cordero con hierbas aromáticas o estofados.

Temperatura de servicio: 15 – 16°C

Premios y puntuaciones:

