FINCA SANBLAS

BOBAL 2018

Variedades: Bobal 100%
D.O.: Utiel-Requena

Viñedo: Uva procedente de la parcela "El Pitorral" y ¨Los Cantos¨. 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. Agricultura sostenible. Suelo arcilloso-calcáreo de gravas y canto rodado poco profundo. Textura arenosa. 750m altitud.
Vendimia: Manual en cajas de 10 kg en la segunda quincena de octubre.

Elaboración y crianza: Refrigeración en cámara de las uvas a 5ºC durante 24 horas. Despalillado y mesa de selección. No estrujado. Fermentación a 25-28 ºC con levadura autóctona. Infusión de los hollejos sin ninguna intervención. Fermentación maloláctica y crianza durante 14 meses en fudres de 20 hl

Embotellado: Noviembre 2020.
Graduación: 14%
Producción: 3,000 botellas

Cata: Color rojo oscuro, de capa alta. En nariz aparecen aromas terciarios, con recuerdos de especias, balsámicos y fruta madura. El vino es carnoso, con gran sensación frutal, cuero y humo. Es muy largo, amplio y agradable, con tanino muy presente y buena acidez. Un vino con un gran potencial de guarda.
Maridaje: Todo tipo de carnes rojas y de caza, guisos especiados, quesos curados y semi-curados, foie gras, patés y fiambres de sabor medio e intenso y chocolate negro.
Temperatura de servicio: 15 – 18ºC

Premios y puntuaciones:

Tim Atkin MW
92 Pts

92 PTS. JAMESSUCKLING.COM

MUNDUS vini GOLD MEININGER 2022

INTERNATIONAL CHALLENGE 2022 GOLD GILBERT & GAILLARD