UTIEL - REQUENA

Bo

Bobal único

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Utiel-Requena
TIPO DE VINO: Varietal
VARIEDAD DE UVA: 100% Bobal
GRADO ALCOHÓLICO: 13.5%
GASTRONOMÍA: Pescados a la brasa, carnes rojas y quesos semicurados
TEMPERATURA DE SERVICIO: 15/16º C

ELABORACIÓN: La vinificación de la variedad Bobal se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura a 28ºC y un período de maceración de 15 días en contacto con sus hollejos. Posteriormente el vino madura durante 9 meses en barricas de roble francés de allier, seleccionando barricas de tostado medio.

NOTAS DE CATA: Nos encontramos ante un vino moderno y elegante, de intenso color e intensa fruta, con tonos brillantes de color cereza derivados de su gran acidez. En nariz presenta una gama de frutos silvestres envuelta en finos tostados de roble. En boca los taninos son carnosos y sabrosos, con un ensamblaje perfecto entre los matices de fruta fresca y las notas de torrefacto, con un final suave y equilibrado de gran personalidad.

APPELLATION OF ORIGIN: Utiel - Requena
TYPE OF WINE: Varietal
GRAPE VARIETY: 100% Bobal.
ALCOHOL CONTENT: 13.5%
GOES WELL WITH: Grilled fish, red meats, and semi-cured cheeses.
SERVE AT: 15/16 ºC

WINE-MAKING PROCESS: Vinification of the Bobal variety takes place in stainless steel tanks, maintained at 28ºC and macerated for 15 days with the skins. Then wine is subsequently aged for 9 months in French Allier medium-toasted oak casks.

TASTING NOTES: This is a modern, elegant wine, with intense colour and fruit and rich cherry tones from its high acidity. In the nose it presents a range of wild fruit and toasted oak aroma. In the mouth the tannins are meaty and flavoursome, with a perfect blend between hints of fresh fruit and toasting notes, with a smooth, balanced, characterful finish.