



AUDIENCIA



Tinto

Alta intensidad de color cereza con ribetes violáceos. La Bobal es una variedad que presenta alto contenido de taninos, por lo que normalmente son vinos de buena estructura. En este caso se trata de un vino de boca de buen volumen y taninos maduros. Se ha seleccionado una partida de buena complejidad aromática donde están notas de frutos negros como mora y rojos como fresa acompañada de un delicado toque especiado. La nariz además de la fruta presenta tenues matices tostados de caramelo y vainilla. Boca frutal y de final persistente.

VIÑEDOS

Con una altitud sobre el nivel del mar de 700 m. se encuentran ubicados nuestros viñedos. Tenemos un clima continental con una influencia mediterránea muy acusada por su cercanía al mar, donde la Tª media anual es de 14°C, con una amplitud térmica anual de más de 17°, esta franja térmica es la que le confiere esos rasgos especiales al clima de Utiel-Requena. Posee un régimen bajo de precipitaciones entre 400-450 l/m² anuales. Todo este conjunto de características es lo que aporta a nuestro vino una personalidad tan singular, permitiendo a nuestras uvas que maduren lentamente y alcancen su óptima concentración de aromas

ALCOHOL

13,5% Vol.

VARIEDAD UVA

Bobal

VINIFICACIÓN

Despalillado y parcialmente estrujado, con alta proporción de bayas enteras, remontados diarios para extraer color, taninos y aromas de las uvas. Fermentación controlada a temperatura entre 23 y 28° C con levaduras seleccionadas y autóctonas, para obtener vinos de buena complejidad aromática.

Criado durante tres meses en barrica americana y francesa.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Tanto como aperitivo como acompañando tapas, carnes rojas y de caza, foie gras, quesos curados y chocolate negro.

Servir frío a una temperatura de 14° a 16° C.