



Variedades | Bobal



Crianza | 12 meses en barricas de roble francés y una misma crianza en botella.



Vendimia | Mediante el seguimiento de la madurez, se determina el momento óptimo de la vendimia de manera que expresen mejor la tipicidad de la variedad y el terroir del paraje. La cosecha es seleccionada manualmente en las primeras horas de la mañana.



Elaboración | Una vez finalizada la maceración a 8°C durante los primeros días se abre paso a una fermentación lenta y uniforme. Posteriormente se separa de sus lías gruesas para realizar la fermentación maloláctica en barrica de roble francés y americano.



Embotellado | Tras su crianza en barrica durante 12 meses, se embotella y reposa un mínimo de 12 meses más para terminar su afinado y redondez.



Cata | Presenta color rojo granate cardenalicio y capa media-alta. En nariz tostados, especias y cafés junto con notas minerales propias del terroir como notas balsámicas de monte mediterráneo y frutas rojas maduras. Tiene una entrada amplia, sedosa con una acidez que aporta equilibrio al conjunto.



Maridaje | Acompañante ideal para todo tipo de carnes, guisos, jamón, quesos curados, embutidos, así como chocolates.



91 points
(In the Top 90 list of Best Wines From Spain)



ANALÍTICA

Alc. | 14 % vol.
Acidez total | 5,72 g/l tartárico
Acidez volátil | 0,75 g/l
pH | 3.48
Azúcar residual | 1,50 g/l
Temp. de servicio | 16°C

FORMATOS

Botella | 75 cl. y 150 cl.
Caja | 6 botellas



DISTRIBUCIÓN

Cajas por Pallet
108 - EUR
144 - AMER



Peso por Caja
8,03 Kg

