



utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Varietades | Bobal 80%, Garnacha 10% y Syrah 10%



Crianza | Alrededor de 12 meses entre su crianza en barricas de roble francés, americano y centroeuropeo y en botella.



Viñedo | Bobal de la Zona "La Muela" en vaso y secano, de 50 años de edad. Garnacha de la zona la Vega en vaso de 25 años y Syrah de zona Pinarejo en espaldera de 15 años. Con una altitud entre 750 - 800 m y unos suelos arcillo-calcáreo-pedregoso.



Vendimia | Una vez determinado el momento de la vendimia tras el seguimiento de la maduración de cada una de las variedades, se organiza la recolección, siempre manual a mediados y finales de septiembre para las variedades Syrah y Bobal y principios de octubre para la Garnacha.



Elaboración | Vinificación particular y por separado para cada una de las variedades. Realizando una maceración previa durante los primeros días sin arrancar la fermentación alcohólica la cual será realizada en acero inoxidable. Una vez finalizada se trasiega a otro depósito similar, a fin de eliminar sus lías gruesas e iniciar la fermentación maloláctica.



Embotellado | Una vez finalizado el tiempo de la crianza en bodega por separado, se realiza el coupage con las distintas variedades y se somete a una suave estabilización para, posteriormente depositarlo en botella en nuestras cavas para que termine con su crianza en botella.



Cata | Rojo cereza con ligeros reflejos violáceos. Aromas intensos a fruta roja fresca acompañado por un sutil aroma a madera muy integrado. En boca encontramos un vino elegante de cuerpo medio y con paladar sedoso. Su final en boca nos recuerda las notas balsámicas propias de la variedad bobal.

Maridaje | Aperitivos, fiambres, patés, quesos, carnes blancas, cordero, cerdo y pescado azul.

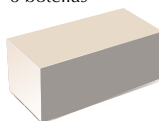


ANALÍTICA

Alc. | 13,25 % vol.
Acidez total | 5,05 g/l tartárico
Acidez volátil | 0,48 g/l
pH | 3.32
Azúcar residual | 1,8 g/l
Temp. de servicio | 15°C

FORMATOS

Botella | 75 cl.
Caja | 6 botellas



DISTRIBUCIÓN

Cajas por Pallet
125 - EUR
150 - AMER



Peso por Caja
7,21 Kg

