



Variedades | Bobal



Crianza | 9 meses en barricas de roble francés y americano y se termina de redondear en botella.



Viñedo | Viñedos en la zona de la Muela situados a 725 m de altitud, con un cultivo en seco, poda en vaso y suelos pobres arcillo-calcáreos de una edad media de 45 años.



Vendimia | Tras una selección de los viñedos durante el seguimiento de su maduración, se inicia la vendimia en el mes de septiembre. La recolección se realiza manualmente durante las primeras horas del día.



Elaboración | Dependiendo del grado de maduración, las parcelas se vendimian por separado. Posteriormente se realiza una maceración inicial a 10°C durante los primeros días seguido de su fermentación con suaves remontados. Una vez eliminadas las lías gruesas se trasiega el vino a la barrica para que realice la fermentación maloláctica.



Embotellado | Tras su crianza en barrica de 9 meses, el vino se embotella y reposará en bodega el tiempo correspondiente para finalizar su afinado.



Cata | Rojo cereza con tonalidades violáceas. De intensos aromas a frutas rojas (cereza, mora, grosella) acompañados por notas de vainilla, tostados y especiados. Su paso en boca es fresco, afrutado y suave.

Maridaje | Ideal para aperitivos y tapes, quesos poco curados, patés y foie. A la vez que es un excelente acompañante de carnes, arroces y pastas.



ANALÍTICA

Alc. | 14,5 % vol.
Acidez total | 5,7 g/l tartárico
Acidez volátil | 0,42 g/l
pH | 3.43
Azúcar residual | 2,5 g/l
Temp. de servicio | 15°C

FORMATOS

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



DISTRIBUCIÓN

Cajas por Pallet
108 - EUR
144 - AMER



Peso por Caja
8,03 Kg

