



utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Variedades | Bobal

Crianza | Envejecimiento en barrica de roble francés mínimo 20 meses, posteriormente reposo en botella.



Viñedo | Bobal de cepas centenarias de la parcela "La Beata". Conducción en vaso, sin riego y una altitud de 780 m con un suelo arcillo-calcáreo. Producción muy reducida no sobrepasando el kilo por cada una de las cepas.



Vendimia | Mediante el seguimiento exhaustivo de la maduración se realiza una selección de las zonas y a su vez de las cepas que identifiquen la esencia del viñedo: el terruño. Una vez determinado el momento óptimo de la vendimia, cuando rompe el alba, en las primeras horas del día comienza la recolección manual en cajas de 15 kilos, la cual suele ser a finales de septiembre.



Elaboración | Mediante la mesa de selección se eligen los racimos de mayor calidad y llegar así a poder expresar al máximo su característica principal, el terroir de estas cepas centenarias. La uva se macera en barricas durante un tiempo estipulado que varía según el año. Remontados manuales, intensos y suaves a fin de respetar al máximo las pieles junto con catas diarias detonan la evolución al futuro vino para finalizar, tras un ligero trasiego, a su correspondiente barrica para terminar su fermentación maloláctica.



Embotellado | Una vez seleccionadas las barricas que reflejan la esencia del terruño, el coupaje de Finca La Beata se realiza respetando la tipicidad de la añada, con el objeto de marcar su perfil y reflejar su personalidad. El vino no es sometido a ningún tratamiento físico-químico antes de su embotellado. Botellas que reposarán en el silencio de nuestras cavas el tiempo suficiente hasta que se consiga la evolución que corresponda para que sorprenda en su consumo.



Cata | Color rojo picota muy intenso y lágrima densa. Gran complejidad aromática, compota de fruta roja y negra madura, acompañadas de monte bajo mediterráneo (espliego, romero), con un fondo mineral y especiado de recuerdos balsámicos. Estructura potente, denso, suave y amable. Acidez integrada que resalta en boca la fase olfativa durante su largo retrogusto. Por su gran diversidad en copa incita a un vino de sobremesa el cual no deja de sorprender a medida que pasa el tiempo.



Maridaje | Todo tipo de carnes y guisos especiados y picantes, tablas con diferentes quesos y fiambres, salazones y ahumados.

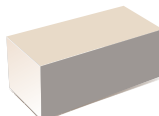


ANALÍTICA

Alc. | 14,5 % vol.
Acidez total | 6,62 g/l tartárico
Acidez volátil | 0,62 g/l
pH | 3.37
Azúcar residual | 1,50 g/l
Temp. de servicio | 16°C

FORMATOS

Botella | 75 cl.
Caja | 6 botellas



DISTRIBUCIÓN

Cajas por Pallet
108 - EUR
144 - AMER



Peso por Caja
9,25 Kg

