



utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



**Variedades** | Bobal



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



**Viñedo** | Bobal cultivado de forma tradicional "en vaso" con una edad 60 años, situado en el paraje del que toma su nombre, el cual se encuentra a 750 m con un suelo arcillo-calcáreo.



**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

