



Variedad de Uva	Bobal
Viñedos	Vino elaborado con viñedos de la variedad Bobal cultivados de forma ecológica. En las zonas de la Vega del río Magro, aprovechando la acidez y frescura que aportan sus tierras cultivamos los bobales de forma tradicional, en vaso y con una edad media de 35 años. En su cultivo vamos buscando una producción media que nos ayude a equilibrar la concentración de sus uvas para poder vendimiar unas uvas ligeras y equilibradas.
Vendimia	La vendimia se realiza al amanecer de forma manual, lo que nos permite en este momento la selección de sus uvas.
Elaboración	En su elaboración se ha buscado el respeto de sus uvas y una extracción de sus componentes de color y sabor ligeros. Para ello, tras un despallado y sin estrujar, las uvas son maceradas a una temperatura fresca de unos 18-20° C, con una maceración corta y de suaves remontados. Tras su fermentación, el vino se mantiene durante tres meses en reposo con sus lías para que realice la fermentación maloláctica.

Cata

Nos encontramos un vino con capa media y color granate brillante con ribetes morados que refieren a su juventud. Lo acompaña un gran abanico de aromas a frutos rojos. Es intenso y directo. En boca nos encontramos un vino equilibrado, expresivo, dejando una sensación fresca y aterciopelada junto al retrogusto medio que potencia los aromas percibidos anteriormente.

Alcohol	13,5% vol.
Botella	75 cl.
Caja	6 botellas

Cajas por pallet	96 - EUR
	115 - AMER

Peso por caja	7,8 Kg
---------------	--------