

Bobal

AÑADA: 2018

VARIETADES:

BOBAL. Viñedos 107 años

CRIANZA: Mix Barricas 500 litros-300 litros. 5 meses

ZONA DE ORIGEN: Los Marcos-Venta del Moro-Utiel (Valencia)

Certificación: Ecológico y Vegano

PRODUCCIÓN: 4.300 Botellas

CATA:

Color: Rojo cubierto. Oscuro

Nariz y Gusto: Volvemos a la rotundidad, vamos un paso hacia esa robustez de El Bobal. Es grueso pero pasa bien, de taninos amables bien acompañados por la madera, este año ligeramente tostada. Se queda golosete pero manifiesta su seriedad. Son viñedos muy viejos y uvas muy sufridas. Es directo y contundente como tiene que ser un vino de esta variedad en una añada de calor como la 2018. Mucha fruta y complejidad. Con el tiempo será un gran vino.

ASEMBLAGE:

Alimentos con Proteína y buen sabor.

