



utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Cosecha | 2012



Varietales | Bobal



Crianza | 12 meses en barricas nuevas de roble francés, más un mínimo de 12 meses en botella

Viñedo | Bobal cultivado de forma tradicional "en vaso" con una edad media de 50 años, situado en el paraje del que toma su nombre.

Altitud | 750 m

Suelo | Arcilloso-calcáreo.



Vendimia | Tras un seguimiento de la maduración en campo se seleccionan los viñedos que mejor expresan la tipicidad de la fruta y el terroir. La vendimia se realiza en la segunda quincena de septiembre. Los racimos se recolectan a mano en las primeras horas del día para aprovechar las bajas temperaturas matutinas.

Elaboración | Las diferentes parcelas del paraje se elaboran por separado atendiendo a su grado de maduración y potencial fenólico. Después realizamos la maceración pre-fermentativa a 8°C durante 4 días. La duración de la maceración-fermentación a 25°C dependerá de cada parcela y cosecha, oscilando entre 10-15 días. Tras un primer trasiego para eliminar las lías gruesas, pasa a barrica donde realizará la fermentación maloláctica.



Embotellado | Tras su crianza en barrica durante 12 meses, se embotella y reposa en botella un mínimo de 12 meses más que le aportarán elegancia y redondez.



Cata | A la vista se presenta de color rojo granate cardenalicio y capa media-alta. En nariz encontraremos en un primer instante aromas terciarios propios de la crianza en barrica, tostados, especias, cafés y cacao, junto con notas minerales propias del terroir. Suavemente se irán desplegando elegantes sensaciones balsámicas de monte mediterráneo arropadas por aromas a frutas rojas maduras como ciruela, mora y grosella. En boca se presenta un vino franco con una entrada amplia y sedosa de taninos fundentes, junto con una elegante acidez que aporta vivacidad y equilibrio al conjunto.



Maridaje | Todo tipo de carnes rojas y de caza, a la brasa o estofadas, guisos de patata especiados, jamón ibérico, cecinas, sobrasadas junto con otros embutidos, quesos curados de leche cruda y fermentados, pescados azules al horno o guisados y sugerente encuentro con el chocolate puro.

ANALÍTICA

Alc. | 14% vol.

Acidez total | 5.62 g/l tartárico

Acidez volátil | 0.75 g/l

pH | 3.48

Azúcar residual | 1.2 g/l

Temp. de servicio | 16°C



FORMATOS



75 cl



150 cl



6 botellas