



utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Cosecha | 2013

Varietales | *Bobal*

Crianza | *9 meses en barricas nuevas de roble francés y americano de 225 y 500 litros, más un mínimo de 9 meses en botella.*

Viñedo | *Viñedos cultivados en vaso de la zona de "La Muela", con una edad media de 45 años.*

Altitud | 725 m

Suelo | *Arcilloso-calcáreo.*



Vendimia | *Tras un seguimiento de la maduración en campo, se seleccionan los viñedos con mayor potencial de fruta y de tanino suave. La vendimia se realiza la segunda semana de septiembre. Los racimos se recolectan a mano en las primeras horas del día para aprovechar las bajas temperaturas matinales.*

Elaboración | *Las diferentes parcelas se elaboran por separado atendiendo a su grado de maduración y potencial fenólico. Después realizaremos la maceración prefermentativa a 10°C durante 4 días. La maceración-fermentación se producirá a 22°C junto con suaves remontados durante 5 días, con una duración total que variará entre 10-15 días, dependiendo de cada parcela y cosecha. Tras un primer trasiego para eliminar las lias gruesas, pasará a barrica donde realizará la fermentación maloláctica.*



Embotellado | *Tras su crianza en barrica de 9 meses, el vino se embotella y reposará en bodega un mínimo de 9 meses que le aportarán sedosidad.*



Cata | *Rojo cereza vivaz con irisaciones violáceas. De intensos aromas a frutas rojas en sazón (cereza, mora, grosella) arropados por notas de vainilla, fondo tostado y especiado. El paso por boca del vino es profundo, fresco y afrutado, de tanino suave y maduro.*



Maridaje | *Quesos de intensidad media-alta, patés y foie, fiambres, carnes, arroces y pastas. Fascinante maridaje con el chocolate y las mermeladas rojas.*

ANALÍTICA

Alc. | 13,50% vol.

Acidez total | 5,6 g/l tartárico

Acidez volátil | 0,42 g/l

pH | 3,43

Azúcar residual | 1,5 g/l

Temp. de servicio | 15°C



FORMATOS



75 cl



6 botellas