

# añacal

## Añacal Tinto



DOMINIO DELA VEGA

**JR**  
utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Varietales | *Bobal*



Viñedo | *Edad de entre 30 y 40 años, zona de la Vega del Magro, en vaso.*

Altitud | *750 m*

Suelo | *Arcilloso-calcáreo*



Vendimia | *Manual y nocturna, a mediados de septiembre.*

Elaboración | *Enfriamiento de las uvas a 10°C, estrujado y maceración durante 6 días a 25°C, con suaves remontados diarios para obtener todo el potencial de color y frescura de la variedad Bobal. Una vez terminada la fermentación, se trasiega y realiza la fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable*



Embotellado | *Natural, sin tratamientos agresivos de estabilización ni filtrado. Se embotella tras un reposo de 6 meses en depósito.*



Cata | *Rojo cereza de capa media con tonalidades violáceas. Aromas de fruta roja madura (mora, cereza) con notas de plantas aromáticas (espliego). En boca, es un vino de cuerpo medio con un tanino ligero y maduro y de acidez equilibrada.*



Maridaje | *Sólo o con aperitivos, embutidos curados, quesos, patés, carnes blancas, arroces, pasta y pizza.*

### ANALÍTICA

Alc. | *13,5% vol.*

Acidez total | *6,2 g/l tartárico*

Acidez volátil | *0,45 g/l*

pH | *3,31*

Azúcar residual | *1,8 g/l*

Temp. de servicio | *12°C*



### FORMATOS



75 cl



6 botellas

### DISPONIBLE

Blanco  
Rosado



DOMINIO DELA VEGA

[www.dominiodelavega.com](http://www.dominiodelavega.com)

Crta. Madrid-Valencia, Km 270 / San Antonio de Requena / 46390 Valencia / T +34 962 320 570 / F +34 962 320 330 / dv@dominiodelavega.com

# añacal

## Añacal Rosado



DOMINIO DELA VEGA

**JR**  
utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Varietales | *Bobal*



Viñedo | *Edad de 25 a 30 años, zona de la Vega del Magro, en vaso.*

Altitud | *750 m*

Suelo | *Arcilloso-calcáreo*



Vendimia | *Manual y nocturna, a mediados de septiembre.*

Elaboración | *Enfriamiento de las uvas a 10°C, estrujado y maceración durante 8 horas para extraer su color y aromas. Ecurrido del mosto (al 60% de rendimiento máximo), que se decanta y limpia de forma natural por frío durante 24 horas, sin filtrado ni adición de clarificantes. Fermentación a temperatura controlada (16°C) durante 15 días.*



Embotellado | *Natural, sin tratamientos agresivos de filtración ni estabilización.*



Cata | *Color rosa fresca con tonalidades violetas. Aromas intensos a fruta roja (fresa, frambuesa). En boca, es un vino de recuerdos afrutados y refrescante acidez.*



Maridaje | *Sólo o con aperitivos, fiambres, salazones, arroces, pastas y ensaladas.*

### ANALÍTICA

Alc. | *11% vol.*

Acidez total | *5,8 g/l tartárico*

Acidez volátil | *0,27 g/l*

pH | *3,22*

Azúcar residual | *1,6 g/l*

Temp. de servicio | *8°C*



### FORMATOS



75 cl



6 botellas

### PREMIOS

**GUIAPEÑÍN**

87 pts

### DISPONIBLE

Blanco  
Tinto



DOMINIO DELA VEGA

[www.dominiodelavega.com](http://www.dominiodelavega.com)

Crta. Madrid-Valencia, Km 270 / San Antonio de Requena / 46390 Valencia / T +34 962 320 570 / F +34 962 320 330 / [dv@dominiodelavega.com](mailto:dv@dominiodelavega.com)