

DOMINIO DE LA VEGA

SELECCIÓN BOBAL



DOMINIO DE LA VEGA

Varietales: 100% Bobal.

Crianza: 4 meses en barrica nueva de roble francés de 500 litros.

Viñedo: Viñedos de 35-45 años, en vaso, de la zona "La Muela". Altitud: 750 metros.

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. Vendimia manual y nocturna en la segunda semana de septiembre.

Elaboración: Tras el estrujado de la uva, maceración prefermentativa de 6 días a 8°C y maceración fermentativa muy suave durante 10 días a 22°C. La fermentación maloláctica se realiza posteriormente en la barrica.

Embotellado: Tras el envejecimiento, suave estabilización y embotellado. Reposo en botella mínimo 6 meses.

Cata: Rojo cereza intenso con una tonalidad violeta. De aromas intensos a frutos rojos (mora, grosella) arropados por notas dulces como la vainilla y un fondo de moca y café. El paso por boca del vino es intenso, fresco y afrutado, de tanino suave y maduro. Su final nos recuerda a notas de café con leche, tinta y cacao.

Maridaje: Sólo o con quesos, patés, fiambres, carnes, arroz y pasta. Tentador maridaje con el chocolate y las mermeladas rojas.