



ADNOS **BOBAL “ALTA EXPRESIÓN”** **DOP UTIEL REQUENA**

VARIETALES
100% BOBAL

ELABORACIÓN
EN LOS PARAJES DE “EL MATORRAL” Y “EL RUBIAL” SE LOCALIZAN LAS 5,5 HECTAREAS DE VIÑA VIEJA CON LA QUE SE ELABORA ESTE BOBAL DE ALTA EXPRESIÓN. LAS CEPAS, SOMETIDAS UNA VITICULTURA DE ESTRÉS EXTREMO, APENAS ALCANZAN A PRODUCIR 2KG POR PLANTA. TRAS UNA CUIDADOSA ELABORACIÓN TRADICIONAL Y UNA CRIANZA DE 24 MESES EN ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO, ESTE VINO ADQUIERE UNA ESTRUCTURA Y PERSONALIDAD QUE GARANTIZAN SU LONGEVIDAD.

NOTA DE CATA

COLOR: Rojo rubí extremadamente vivo y limpio con leves y despiertos reflejos violáceos.

AROMA: Notas tostadas, café con leche, frutillos rojos y cerezas con recuerdos mentolados unidos a la elegancia de la nata montada y chocolillos.

SABOR: Con un tanino fino y pulido totalmente integrados frutoso pero serio con pinceladas de tofe. Vino amplio y equilibrado es la esencia del bobal con el terruño como gran protagonista.

MARIDAJE

ADNOS BOBAL ES UN VINO PARA DISFRUTAR CON CARNES ROJAS, ASADOS, GUIOS, PLATOS DE CAZA, Y QUESOS CURADOS.

AÑADA
2014

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13% VOL

FORMATOS DISPONIBLES
750 ML