



VETERUM VITIMUM DE COVIÑAS

DOP UTIEL REQUENA

VARIETALES

100% BOBAL DE VIÑAS VIEJAS

ELABORACIÓN

LAS CEPAS DE PARCELAS SELECCIONADAS DEL GRUPO COVIÑAS CON LAS QUE SE ELABORA ESTE VINO TIENEN UNA EDAD MEDIA DE 80 AÑOS Y UNA DISPOSICIÓN EN VASO. CON EL PASO DEL TIEMPO LAS PLANTAS SE HAN VISTO OBLIGADAS A ADAPTARSE AL TERRENO PROFUNDIZANDO CON SUS RAICES PARA PODER ABSORBER LOS SEDIMENTOS Y MINERALES DEL TERRUÑO. UNA PRODUCCIÓN LIMITADA NOS OFRECE TAN SÓLO DE 2.000 A 4.000 KILOS DE BOBAL POR HECTÁREA. TRAS UNA VENDIMIA MANUAL Y UNA ELABORACIÓN TRADICIONAL, EL VINO ADQUIERE CUERPO Y COMPLEJIDAD MADURANDO EN BARRICAS SELECCIONADAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO DE SEGUNDO AÑO. DURANTE EL PERIODO DE CRIANZA, QUE OSCILA ENTRE LOS 3 Y LOS 6 MESES, SE REDONDEAN LOS TANINOS QUE DARÁN LA ESTRUCTURA Y ELEGANCIA DE ESTE VINO DE CARÁCTER ÚNICO.

NOTA DE CATA

COLOR: Rojo intenso con reflejos violáceos.

AROMA: Complejo, en el que se combinan los matices que aporta la madera con la potencia frutal del bobal.

SABOR: Equilibrado, con un tanino bien pulido, sedoso y con persistente fruta roja.

MARIDAJE

VETERUM VITIMUM DE COVIÑAS ES UN VINO VERSÁTIL QUE MARIDA BIEN CON GRAN CANTIDAD DE PLATOS ESPECIALMENTE CON CARNES A LA BRASA, RISOTTOS Y ARROCES DE CARNE, CUSUS, STEAK TARTARE Y CARPACCIO. SERVIR ENTRE 14-16°C.

AÑADA

2016

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13.5% VOL

FORMATOS DISPONIBLES

750 ML