



AL VENT BOBAL TINTO

DOP UTIEL REQUENA

VARIETALES
100% BOBAL

ELABORACIÓN

ESTE BOBAL ÚNICO ES EL RESULTADO DE UN PERFECTO ENSAMBLAJE DE DOS VINIFICACIONES DE DIFERENTES SELECCIONES DE NUESTRAS PARCELAS DE BOBAL. EL 50% LO CONSTITUYE UN BOBAL MUY MADURO QUE TRAS UNA FERMENTACIÓN TRADICIONAL GANA ESTRUCTURA Y COMPLEJIDAD DURANTE UN PERIODO APROXIMADO DE 3 MESES EN BARRICA PRINCIPALMENTE DE ROBLE AMERICANO. EL 50% RESTANTE, ES UN BOBAL JOVEN CON UNA POTENCIA DE FRUTA INCOMPARABLE RESULTADO LA APLICACIÓN DE LA TERMOVINIFICACIÓN. LA UNIÓN DE AMBOS, CONSTITUYE LA MEJOR VERSIÓN DE UN BOBAL JOVEN Y FRUTAL CON UNA NECESARIA ESTRUCTURA QUE GARANTIZA SU CALIDAD EN EL TIEMPO.

NOTA DE CATA

COLOR: Color rojo cereza picota con intensos reflejos violáceos.
AROMA: Potencia frutal. Cerezas, ciruelas y mora.
SABOR: Gran untuosidad e intensas sensaciones frutales, equilibrio y percepciones sedosas.

MARIDAJE

AL VENT TINTO MARIDA MUY BIEN CON ARROCES LEVANTINOS TRADICIONALES DE POLLO Y CONEJO ADEMÁS DE GUIOSOS CON CEFALÓPODOS, O PLATOS TÍPICAMENTE ANDALUCES COMO EL CHOCO. SERVIR ENTRE 12 Y 14°C.

FORMATOS DISPONIBLES
750 ML