

# AULA BOBAL ROSADO

**JR**  
utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Grupo  
**COVINAS**



## ELABORACIÓN

Durante la vendimia se hace una selección de nuestras mejores parcelas del varietal autóctono Bobal para, con su fruta, elaborar este goloso y aromático rosado. Tras una criomaceración y un suave prensado, se lleva a cabo un decantado y el mosto limpio pasa a fermentar en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada.

## NOTAS DE CATA

COLOR	Rosa brillante.
AROMAS	Delicados aromas frutales a fresas y frambuesas.
SABOR	Fresas y frambuesas que perduran en boca.

## MARIDAJE



Sushi



Pasta



Arroces



6°-8°C

## VARIETALES

BOBAL 100%

## SELLOS DE CALIDAD



## VOL.

12%

## FORMATOS DISPONIBLES

750 ML