



MÓN

Montesanco Bobal 2018

Segunda añada de este vino tinto elaborado en la bodega Montesanco (Casa de la Viña)

La bodega fue construida en 1882 por el abuelo del cineasta García Berlanga y llamada originalmente Casa de la Viña, nombre del paraje donde se encuentra y que figura como tal en el Catastro del Marqués de la Ensenada.

RECONOCIMIENTOS

93 puntos en Guía Peñín 2022

"Highly Recommended" en DECANTER

Medalla de Oro en Mundus Vini 2019

95 puntos en Guía SEVI 2021

REGIÓN:

D.O.P Utiel Requena (Valencia)

UVAS de nuestros VIÑEDOS ECOLÓGICOS

100 % Bobal de viñas en vaso en secano de más de 100 años a una altitud de 731 metros con un suelo mixto de arcillo –calcáreo y un rendimiento de cepa de 2,5 Kg. La parcela enclavada en un pequeño cerro cuenta con 4,5 Has.

Se vendimiaron las uvas la segunda semana de octubre de 2018.

Disponibilidad: 5 363 botellas



Món

Montesanco Bobal 2018

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica tiene lugar parcialmente en barricas de roble francés trasegando después el vino a barricas nuevas de roble francés donde se desarrollo la fermentación maloláctica y se cría posteriormente durante 12 meses aplicándoles “bâtonnage”.

NOTAS DE CATA:

- Color: Capa muy alta e intensa de color rubí
- Nariz: Predominancia de las frutas rojas maduras junto con aromas balsámicos mediterráneos como la lavanda. Con un fondo mineral también.
- Boca: Catamos las bayas negras y rojas así como las notas de higo junto a aromas tostados. Un vino con mucha presencia, redondo con taninos suaves y fondo mineral con una buena acidez y grado alcohólico que auguran un excelente futuro a este vino.

ANÁLISIS

- Grado Alcohólico: 14,5 % Vol
- Azúcar: 2,5 g/L
- 502 Libre: 26 mg / L
- pH: 3,55
- Acidez volátil: 0,50 g/L
- Acidez total : 6,50 g/L

