

Slow MÓN

Bobal Roble 2020

Esta es nuestra primera añada de Slow MÓN Bobal Roble en la bodega Montesanco, antes llamada Casa La Viña, construida por el abuelo del famoso director de cine español García Berlanga. Los antiguos depósitos de hormigón donde fermentaban los vinos han sido recuperados y son utilizados junto a las nuevas instalaciones.

D.O.P Utiel Requena (Valencia, Spain)

UVAS ECOLOGICAS

100 % Bobal procedente de viñedos de 60 años en vaso y sin regadío en Finca Casa de la Viña (comarca de Requena). Altitud 731 metros. Mezcla de suelo: Arcilla. Rendimiento: 2,5 Kg / cepa. Cosecha manual por la noche. Selección de las uvas más sanas.

PRODUCCION LIMITADA

12.000 botellas.

VINIFICACION

El vino fermenta parcialmente en barricas de roble francés y posteriormente se trasiega a barricas nuevas de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica. Los vinos son criados posteriormente en las mismas barricas durante 4 meses con frecuentes "bâtonnage".

NOTAS DE CATA

Color: Color rojo picota brillante con ribete violáceo.

Nariz: aromas afrutados de bayas maduras, como fresas, frambuesas y cassis con notas especiadas y balsámicas del bosque mediterráneo, seguidas de unas ligeras notas tostadas del roble.

Boca: Muy sabroso, recorrido afrutado, taninos suaves y ligeros recuerdos a vainilla con un final elegante.

MARIDAJE

Todo tipo de quesos, carnes blancas, jamón ibérico y otras tapas españolas o simplemente para disfrutar solo.

14 % Alc.
6 bt./caja

