

SLOW MÓN

Nuestra versión de uva bobal más fresca.

AÑADA 2020

Más lluvioso y fresco de lo habitual, con un ciclo vegetativo algo más retrasado como consecuencia de las lluvias de invierno y primavera. La brotación se produjo de forma homogénea, con muy buen desarrollo, sin heladas primaverales. Vendimia seca con uvas de elevada calidad.

REGION

D.O.P Utiel - Requena

VITICULTURA

100 % Bobal procedente de viñedos de 60 años en vaso y sin regadío en Finca Casa de la Viña (comarca de Requena). Viticultura ecológica y biodinámica. Altitud: 731 metros. Mezcla de suelo: Arcilla. Rendimiento: 2,5 Kg/cepa. Vendimia nocturna a mano.

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 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.

ANÁLISIS

- Grado alcohólico: 14 % Vol.

