

MÓN BOBAL

Bobal de viñas centenarias con pie franco. La expresión más elegante de nuestra variedad más autóctona.



AÑADA 2019

Ligeramente más lluviosa que la media. La brotación comenzó a principios de mayo de forma homogénea y con buen desarrollo debido a un mes de abril lluvioso y fresco. Maduración lenta, alargándose hasta finales de septiembre. A consecuencia de las tormentas de finales de agosto y principios de septiembre, la vendimia se realizó a mediados de octubre.

REGION

D.O.P Utiel - Requena (Valencia)

VITICULTURA

100% Bobal de viñas en vaso y en seco. de más de 100 años a una altitud de 731 metros con un suelo mixto de arcillo-calcáreo y un rendimiento por cepa de 1Kg. Viñedos ecológicos y biodinámicos de una parcela que se encuentra enclavada en un pequeño cerro y cuenta con 4,5 Has. Las uvas se vendimiaron la segunda quincena de octubre.

VINIFICACIÓN

La vendimia se realiza en el momento óptimo de madurez. La fermentación alcohólica tiene lugar parcialmente en barricas de roble francés trasagando después el vino a barricas nuevas de roble francés donde se desarrolla la fermentación maloláctica y se cría posteriormente durante 14 meses aplicándoles "bâtonnage".

NOTAS DE CATA

- **Color:** Capa alta e intenso color rubí.
- **Nariz:** Predominan las frutas rojas maduras junto con aromas balsámicos mediterráneos como la lavanda y con un fondo mineral.
- **Boca:** bayas negras y rojas así como las notas de higo junto a aromas tostados. Un vino intenso, vibrante y con taninos firmes. Con mucha presencia, fondo mineral y una buena acidez que auguran un excelente futuro a este vino.

ANÁLISIS

- Grado Alcohólico: 14,5 % Vol.
- Contiene sulfitos.

PREMIOS

- 93 puntos en Guía Peñín 2022
- "Highly Recommended" en DECANTER
- Medalla de Oro en Mundus Vini 2019
- 95 puntos en Guía SEVI 2021