



ficha técnica

cota 830

aromas de altura



Añada: 2013

Botellas: 3074 uds.

DO Valencia

Variedades: Bobal (50%), Cabernet Sauvignon (25%),
Tempranillo (25%)

Grado alcohólico: 13,5 %

Notas técnicas:

Maceración: 15–20 días según variedad

Temperatura de fermentación: 16–20° C

24 meses en bodega de roble francés (Allier y Tronçais)

Nota de cata: Vista: Color rojo cereza muy limpio. Presenta una capa media alta. Lágrima persistente. Nariz: Muy expresivo, de aromas de fruta silvestre, grosella, arándanos, que se combinan con otros aromas más minerales y balsámicos, de monte bajo. Boca: En boca tiene una buena intensidad, con un tanino dulce y buen equilibrio ácido. Envoltente y con post gusto largo y agradable.

Maridaje: Carnes rojas, corderos, guisos.

Servicio: Servir entre 16 y 18° C

Potencial de envejecimiento: 4–7 años

Reconocimientos: Medalla de plata en el Concurso Mundial de Bruselas 2015.

Bachus de Oro 2013.

90 puntos Peñin 2012.

