



ficha técnica

so de bobal

el carácter de nuestra autóctona



Añada: 2014

Botellas: 4000 uds.

DO Valencia

Variedades: Bobal (100%)

Datos Analíticos:

Grado alcohólico: 14,5 %

Acidez total: 5,8 g/L

Notas técnicas:

Encubado por gravedad.

Maceración: premaceración en frío de 3 días.

Total maceración: 12 días.

Tiempo de fermentación: 13 días. Pie de cuba con levaduras propias.

Temperatura de fermentación: 16–22° C

Huella de carbono: 2,23 kg CO₂/bot.

Notas de cata: Rojo cereza muy con ribete violáceo que denota su juventud.

Explosión aromática de regaliz, grosella y ciruela pasa. En boca resulta vigoroso y equilibrado. Largo con recuerdos a frescos de monte bajo.

Servicio: Servir entre 13 y 15° C

Potencial de envejecimiento: 4 años

Reconocimientos: Medalla de plata en los premios MONOVINO 2014 (Concurso nacional de Monovarietales)

