



Temperamento Bobal

Algemeen

Volle, fruitige wijn met 100% Bobal-druiven. De wijngaarden zijn gelegen in Utiel-Requena en ondervinden de invloed van de Middellandse zee. De overvloedige zonne-uren (mediterrane klimaat) in combinatie met het zeeklimaat zorgen voor een zuiderse wijn met de nodige frisheid.

De wijngaarden liggen tevens op +/- 900 meter hoogte en hebben een ondergrond van rode klei met sedimentair gesteente. De wijnstokken zijn minimum 60 jaar oud met vrij lage rendementen.

De oogst verloopt manueel in kleine kisten en voert men uit in oktober (vrij laat). De fermentatie gaat door in 100% nieuwe eiken houten vaten en rijpt daarna 6 tot 8 maanden verder op dezelfde Franse eik.

Soort

Rood vol

Bodem en ondergrond

Klei, Stenen

Druif

Bobal

Land

Spanje

Regio

Utiel-Requena

Jaargang

2019

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

6 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens kersenrood.

Geur

De nadruk ligt vooral op rijp zwart fruit (kers, kriek). Daarnaast merken we ook een kruidig karakter en een vanille-toets. Mokka, chocolade en drop komen nu reeds goed naar voren en zullen zich nog meer manifesteren. Mon Chérie (kers, chocolade en alcohol) vormt een deel van het aroma-pallet.

Smaak

In de mond vol fruitig-complex, sappig met een frisse toets.



Gastronomie

Smelt samen met gevogelte of Kalfsvlees, maar ook runds- en Varkensvlees en zelfs, vederwild zullen geen neen zeggen tegen deze Zuiderse aromatische wijn.

Lekker bij

Exotisch vlees, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

- 90/100 Wine Spectator

Minimaal bewaarpotentieel

7 jaar