



Bobal Roble

Maceración prefermentativa controlada con remontados frecuentes y frío inducido.

Fermentación alcohólica a 29 grados centígrados durante 7 días. Permanece 4 meses en barrica de roble francés donde se realiza la fermentación maloláctica. Color rojo picota de capa alta con ribete violáceo, limpio y brillante, muy graso, buena adherencia.

Resaltan poderosamente los aromas de grosella y frambuesa mezclados con toques tostados de incienso y regaliz propios del buen roble francés.

A través de la ventana entreabierta, la brisa nocturna se volvió fría y extraña. El hombre se estremeció y, tras apurar el último trago, depositó la copa en la repisa con un tintineo. Sólo entonces la vio, reflejada en el espejo. Aquella criatura indescriptible, observándole fijamente, y supo que estaba perdido.

D.O. Utiel-Requena

Alcohol: 13.5%

Uva: Bobal.

Vino: Tinto

Crianza : fermentado en barrica 4 meses

Caja: 6 botellas - Palet: 117 cajas

702 botellas por Palet

Euro Palet