Murviedro Cepas Viejas Bobal

Elaborado exclusivamente a partir de uvas de la variedad local Bobal provenientes de viñedos de la zona del 'Medio Día', donde el escaso contenido orgánico del terreno y las elevadas horas de insolación, dan una baja producción por planta pero de altísima calidad. Madurado en roble francés hasta obtener un intenso color rojo picota, reforzado con aroma a frutillas rojas. Bien conservado es un vino que evolucionará notablemente en los próximos años.

Área de Producción

Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Grandes variaciones de temperaturas diurnas y nocturnas. Temperatura media anual: 13ºC. Suelos calizo-arcillosos.

Variedades de Uva

100% Bobal

Vinificación

Elaborado exclusivamente a partir de uvas seleccionadas de viñas viejas de baja producción. Este vino demuestra el potencial de calidad de la Bobal, uva autóctona de Utiel-Requena.
Despalillado y suave estrujado de la uva, seguida de una larga maceración a temperatura controlada y mediante un exclusivo sistema de remontados enérgicos. Fermentación maloláctica. Crianza en barricas nuevas de roble americano y francés "Allier" durante ocho meses.

Nota de Cata

Color: Rojo picota intenso con ligero ribete teja.
Aroma: Profundo y complejo, recordando a frutillas del bosque sobre un fondo balsámico de toffee y vainilla.
Sabor: Fresco, denso y carnoso, con taninos redondos y postgusto muy largo.

Sugerencias de Servicio

Murviedro Cepas Viejas Bobal es ideal como acompañante para carnes, caza y embutidos. Sírvase entre 16 y 18ºC. Se recomienda decantarlo al menos una hora antes de su servicio.

Añada

2012

Graduación Alcohólica

13% vol.

Disponible en

75 cl.

Bodegas Murviedro, s.a. Ampl. Pol. "El Romeral" E-46340 Requena (Valencia) Spain
Tel.: +34 962 329 003 Fax: +34 962 329 002 • E-mail: murviedro@murviedro.es
www.murviedro.es