



## **PUGNUS BOBAL ROSADO**

### **D.O.P. UTIEL-REQUENA**

*El carácter de nuestras gentes y nuestra tierra se ha visto forjado por las numerosas pugnas que han vivido. "Pugnus", en latín **Lucha**, es un homenaje a la lucha del hombre para obtener grandes vinos.*

#### **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: 13°C. Suelos calizo-arcillosos.

#### **Variedad de Uva**

100% Bobal

#### **Vinificación**

Selección de la uva, suave estrujado y breve maceración con el hollejo. Obtención del mosto flor por gravedad y fermentación en depósitos de acero inoxidable a 16°C, empleando levaduras seleccionadas.

#### **Nota de Cata**

**Color:** Rojo cereza intenso y brillante.  
**Aroma:** Afrutado y potente con notas frutales (fresa, frambuesa) y delicados recuerdos florales.  
**Sabor:** Sabroso, joven y muy fresco.

#### **Sugerencias de Servicio**

Pugnus Bobal Rosado es un vino afrutado y con carácter, ideal para acompañar todo tipo de platos, especialmente arroces, pastas y pescados, así como platos de las cocinas orientales. Sírvaselo fresco a unos 6-8°C.

#### **Añada**

2017

#### **Graduación Alcohólica**

12% vol.

#### **Disponible en**

750ml