



PUGNUS BOBAL

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

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.

Nota de Cata

Color: Rojo intenso con tonos cardenalicios.
Aroma: Potente y complejo, recordando a frutillas del bosque sobre un fondo ligeramente floral.
Sabor: Fresco, voluminoso, denso y untuoso, con taninos redondos y bien integrados, postgusto muy largo.

Sugerencias de Servicio

Pugnus Bobal es ideal para acompañar carnes, arroces, quesos y tapas. Servir preferentemente a una temperatura de 18°C.

Añada
2017

Graduación Alcohólica
13% vol.

Disponible en
750ml