

SERICIS CEPAS VIEJAS BOBAL

D.O.P. UTIEL-REQUENA

“Sericis”, sedoso en latín. Este vino rinde honores a la antigua Casa de la Seda de Requena por su nombre y sus suaves sensaciones en boca. Está elaborado con uva Bobal y criado en barricas de roble francés un mínimo de 8 meses.

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

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. Fermentación maloláctica. Crianza en barricas de roble francés durante un mínimo de 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 caroso, con taninos redondos y postgusto muy largo.

Sugerencias de Servicio

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

Añada

2015

Graduación Alcohólica

13% vol.

Disponible en

750ml

