

LA CASA DE LA SEDA

D.O.P. UTIEL-REQUENA

En Utiel-Requena aún resuenan los sonidos de los telares de seda y el aroma a vid de sus viñedos: de esa tradición nace el vino La Casa de La Seda.

Una elaboración ancestral y las viejas cepas de la variedad bobal son los ingredientes de este vino de excepcional carácter y sabor.

Área de Producción

Nuestro viñedo de la Finca El Ardal (Requena) de viñas viejas con más de 70 años y una producción media de 1.5 kilos por cepa. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Grandes variaciones de temperaturas diurnas y nocturnas. Temperatura media anual: 13°C. Suelos calizo-arcillosos.

La cosecha 2016 fue seca, con poca pluviometría lo que hizo que el racimo fuera pequeño y compacto, con gran concentración de sabores.

Variedad de Uva

100% Bobal

Vinificación

Viticultura y elaboración con la menor intervención, intentado reflejar todo el potencial del terruño. La recolección se llevó a cabo el 4 de octubre de 2016. Fermentación a 25°C con la propia levadura de la superficie de su grano (hollejos) realizando suaves remontados. Tras 15 días de maceración se realizó el prensado. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable y posterior trasiego con sus lías a un fudre de 5.000 litros para su envejecimiento durante 6 meses antes de su embotellado.

Nota de Cata

Color: Rojo púrpura intenso propio de la variedad Bobal.
Aroma: Predominan los aromas frutales que recuerdan a frutas del bosque, mezclado con hierbas aromáticas, violetas, y especias como el azafrán.
Sabor: En primer término se despliega fruta madura con un punto goloso (confitura de grosellas). Con buena acidez y frescor, el vino se muestra persistente, con taninos sedosos y un fondo mineral.

Sugerencias de Servicio

La Casa de La Seda es un buen acompañante de carnes rojas, caza, embutidos y quesos curados. Sírvasse entre 16 y 18°C.

Añada
2016

Graduación Alcohólica
14.5% vol.

Disponible en
750ml

