

## **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: 13ºC. 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 carnoso, con taninos redondos y postgusto muy largo.                                  |

### **Sugerencias de Servicio**

Sericis 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**

2015

### **Graduación Alcohólica**

13% vol.

### **Disponible en**

750ml

