

## **MURVIEDRO COLECCIÓN BOBAL ROBLE**

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

*Murviedro proviene del Latín "Muri Veteres", murallas que rodeaban de la antigua Villa y fueron testigo de numerosas batallas durante La Reconquista.*

### **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 variedad Bobal, uva autóctona de Utiel-Requena. Despalillado y suave estrujado de la uva, seguida de una larga maceración a temperatura controlada. Contacto con madera de roble americano entre tres y cuatro meses.

### **Nota de Cata**

**Color:** Rojo intenso con tonos violáceos.  
**Aroma:** Aroma intenso, con notas de frutas rojas y un fondo especiado.  
**Sabor:** Redondo, afrutado con suaves tonos a madera y taninos pulidos. Post gusto con sabor a fruta que recuerda a la variedad.

### **Sugerencias de Servicio**

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

**Añada**  
2019

**Graduación Alcohólica**  
13% vol.

**Disponible en**  
750ml

### **INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

**Cierre:** Corcho  
**Embalaje:** 6 botellas x caja  
**EU pallet:** 84 cajas / 504 botellas  
**Filas:** 4  
**Peso:** 698 Kgs

