

**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.

Vino apto para vegetarianos y veganos.

**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**  
2022

**Graduación Alcohólica**  
13% vol.

**Disponible en**  
750 ml

**INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

**Cierre:** Corcho  
**Embalaje:** 6 botellas x caja  
**Europalet:** 100 cajas / 600 botellas  
**Filas:** 4  
**Peso:** 833 kg

**Bodegas Murviedro, s.a.**  
Ampl. Pol. "El Romeral"  
E-46340 Requena (Valencia) Spain  
Tel.: +34 962 329 003  
Fax: +34 962 329 002  
E-mail: [murviedro@murviedro.es](mailto:murviedro@murviedro.es)  
[www.murviedro.es](http://www.murviedro.es)

