



BOBAL ICON 2018

Vino tinto con barrica ecológico y vegano.

DESCRIPCIÓN

Con Bobal Icon buscamos expresar la singularidad de nuestros viñedos de mas de 80 años, el micro clima y la localización privilegiada de los viñedos hacen de este un vino diferente, armonioso y con personalidad propia. Vino elaborado con la mejor selección de uvas procedentes de nuestros viñedos viejos de Bobal.

El vino fue criado durante 6 meses en barrica de roble francés. Un viñedo que heredamos de nuestros abuelos y seguiremos conservándolos.

NOTA DE CATA

Color rubí intenso, con capa de color alta.
Aromas a frutos rojos, monte bajo como hierbas aromáticas autóctonas (tomillo y romero) con toques picantes que nos recuerda a pimienta negra, trufado. En boca es suave, sabroso y con una acidez moderada pero fresca.

FERMENTACIÓN

Maceración en frío durante 4 días, para realizar después la fermentación controlada a 22° centígrados durante 18 días. Después de la fermentación lo pasamos a barricas nuevas de roble francés de 225 litros durante 6 meses. El vino permanece en botella un periodo no inferior a 12 meses.

DATOS TÉCNICOS

Tipo de vino: Vino tinto con barrica.
Variedades: Bobal 100%
Añada: 2018
Contenido Alc: 14% alcohol
Certificado Ecológico
D.O.Manchuela
Vegano (elaborado con levaduras seleccionadas, NO modificadas genéticamente; ni clarificado con productos de origen animal)

