

Bomelot Crianza 2011

Consejo Regulador

Denominación de Origen Protegida Utiel - Requena.

Área de Producción

Finca Caballero. Localizada en el Sudeste de la provincia de Valencia, en el municipio de Requena. Limita con el río Cabriel, en cuyo Parque Natural se encuentra situada, y dispone de un microclima especial. Los Viñedos están en espaldera y tienen riego localizado.

Tipo de Vino

Vino tinto con doce meses de crianza en roble francés de tostado medio. Varietal de Bobal, uva autóctona, insignia de la DOP Utiel - Requena.

Elaboración

Fermentado en depósitos de acero inoxidable a partir de uvas seleccionadas de las mejores parcelas, poniendo especial atención al momento óptimo de maduración de las semillas para lograr buen equilibrio en boca.

Maceración prefermentativa en frío para extraer la mayor cantidad de color preservando los aromas varietales, y postfermentativa para aumentar la concentración polifenólica. Criado durante doce meses en roble francés, con crianza inicial sobre lías y dos trasiegos posteriores.

Tipo de Uva

Bobal y Merlot

Producción

5.000 Botellas

Gº Alcohólico

14,5%

Nota de Cata

Color rojo cereza con buena capa y abundante lágrima. Aromas de fruta madura y licorosa, entrelazada con recuerdos de monte bajo, propios de la tierra que el vino nace, y algunas notas balsámicas. En boca es un vino estructurado y con buen equilibrio, predomina el carácter tánico de la uva Bobal, aunque está muy suavizado por el tiempo en bodega, que le ha aportado notas dulces y golosas de madera de tostado medio. Postgusto muy largo.

Sugerencia de Servicio

Temperatura 18°C.

Arroz con legumbres y setas.

Platos con salsa de queso o nata.

Carnes de caza


EMILIO CLEMENTE

