

Vino Tinto, D.O. Utiel-Requena.

Área de Producción Denominación de Origen Utiel-Requena. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos.

Variedad Bobal, Cabernet, Merlot y Shiraz.

Vinificación Seleccionamos las mejores uvas de cepas de baja producción de nuestros propios viñedos, con una densidad de plantación de 4.000 plantas por hectárea.

La uva se recolecta en cajas especiales de 15 Kg. cada una. Solamente se vendimia por la mañana para mantener una buena temperatura en la uva hasta la llegada a la bodega. Una vez en la bodega se depositan las cajas llenas de uva en una cámara frigorífica, manteniendo la uva 3 días -10°C.

Seleccionamos caja por caja y procedemos al despalillado y encubado en barricas de roble americano y centroeuropeo nuevo de 400 litros de capacidad donde previamente hemos eliminado un fondo de la propia barrica.

Introducimos una placa de acero inoxidable refrigerada por agua a cada barrica para poder macerar en frío a 8°C durante 4 días. Diariamente hundimos el sobrero, barrica por barrica, de forma manual y una vez iniciada la fermentación cerramos el agua refrigerante para que la propia barrica pueda llegar durante la fermentación como máximo a 26°C de temperatura.

Pasados 15 días pasamos la uva a la prensa neumática para realizar un ligero prensado de no más de 0.5 Bares. La elaboración de las diferentes variedades de uva se realiza por separado y después un mínimo de 20 meses en barricas de roble americano de 400 litros y barricas de roble francés tipo Allier de 225 litros, se catan todas la barricas y se seleccionan las mejores de cada varietal, para pasar 10 meses más como mínimo en barricas de 225 de roble francés. Finalmente se prepara el coupage final filtrándolo ligeramente antes de embotellar.

Notas de cata

Color Rojo intenso de capa alta.

Aroma Aroma potente y elegante, presenta gran diversidad de matices con un fondo de fruta roja madura sobre una madera muy bien integrada que da complejidad y distinción al vino.

Sabor Majestuoso, aterciopelado y tacto sedoso, que se desliza por la boca con densidad, notándose el tanino madura y bien polimerizado con el roble. Final de boca muy largo y armonioso.

Consejos para el consumidor Sírvasse a 18°C. Cualquier precipitado que se pueda apreciar en el vino es natural, ya que intentamos elaborar el vino con la mínima filtración posible para poder apreciar al máximo toda su calidad.



Red Wine, D.O.P. Utiel-Requena.

Region D.O.P. Utiel-Requena (Requena). Continental climate with Mediterranean influences. Chalky-Clay Soils.

Grape Variety Bobal, Cabernet, Merlot & Shiraz.

Wine making We pick the best grapes from low yielding vines from our own vineyards, which have just 4.000 plants per hectare.

The grapes are collected in special boxes, each one weighing 15kg. We only harvest in the morning in order to keep the grapes at an optimum temperature until they reach the winery. Once at the winery, the full boxes are placed in cold storage rooms for 3 days at a temperature of -10°C.

We select box by box and after destemming and maceration in new American and Central European oak of 400 litres where previously we've eliminated a fund's own casks. We introduce a stainless steel plate cooled water to each barrel to be able to macerate cold at 8°C for 4 days. Every day we sink the excess, barrel by barrel, manually and once started fermenting closed cooling water own barrel can reach 26°C temperature during fermentation as maximum.

After 15 days spent the grape to the pneumatic press to perform a light pressing of no more than 0.5 bars. The elaboration of different varieties of grapes is performed separately and then a minimum of 20 months in 400 litres American oak barrels and casks of 225L Allier French oak, are tasted all the barrels and the best of each varietal, are selected to spend 10 months more at least in 225 French oak barrels.

Finally, we prepare the final blend lightly filtered it before bottling.

Tasting Note

Colour	Intense deep red.
Aroma	Powerful and elegant aroma presents great diversity of shades with a background of red ripe fruit on a very well integrated wood that gives complexity and distinction to the wine.
Taste	Majestic, velvety and silky touches, slipping through the mouth with density, noticing the mature, well cured tannin with oak. Very long and harmonious finish.

Serving Suggestions Serve at 18°C. Any light sediment that may be present is natural as we have tried to make this wine with the minimum filtration possible in order to maximize the quality.

