

**BOBOS FINCA
CASA LA BORRACHA**
Vino tinto, D.O.P. Utiel-Requena



Ctra. Nacional 322, km. 451'7
46357 El Pontón - Requena (Valencia)

TEL
+ 34 96 234 93 70
+ 34 661 89 42 00

FAX
+ 34 96 213 83 18
www.bodegashispanosuizas.com
info@bodegashispanosuizas.com

Área de Producción

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

Variedad

100% Bobal.

Vinificación

Este vino está hecho exclusivamente a partir de la variedad Bobal, seleccionada de viejas viñas de baja producción cultivadas durante más de 80 años en los mismos terrenos donde se encuentra situada Bodegas Hispano+Suizas.

Este vino es un Bobal diferente y por eso hemos querido llamarle Bobos, que es una sinonimia de Bobal y Finca Casa la Borracha es la antigua finca de Bobal donde se ubica hoy Bodegas Hispano+Suizas.

Seleccionamos las mejores uvas de cepas de baja producción de nuestros propios viñedos viejos de Bobal, con una densidad de plantación de 1.600 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 a -10°C.

Seleccionamos caja por caja y procedemos al despalillado y encubado en barricas de roble americano 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. Diariamente hundimos el sombrero, 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, descubamos sobre la prensa neumática para realizar un ligero prensado de no más de 0,5 bares. El vino resultante lo envejecemos un mínimo de 10 meses en barricas nuevas de 300 litros de roble francés Allier y lo embotellamos filtrándolo ligeramente.

Consejos para el consumidor

Sírvase a 16-18°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.

Notas de cata

Color: Rojo intenso con reflejos violáceos.

Aroma: Complejo, combinando aromas de roble con fruta madura y sotobosque sobre un fondo tostado balsámico.

Sabor: Lleno, graso y con paso de boca majestuoso, combinando el equilibrio del tanino elegante con buen peso de fruta y un final muy noble con recuerdos al tostado ligero de la madera y una buena acidez.

Maridaje

Tómalo con carnes a la brasa, asados, guisos de carnes rojas o quesos curados.