

# Bobos

## Bobos Finca Casa La Borracha

Vino Tinto de Guarda, D.O.P. Utiel-Requena.

**Área de producción** Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos. 700 m Altitud.

**Variedad** Bobal.

**Vinificación** Seleccionamos las mejores uvas de nuestros viñedos ecológicos de la variedad bobal de más de 80 años con una densidad de plantación de 1.600 plantas por hectárea.

La vendimia se realiza por la mañana en cajas especiales de 15 kg para conseguir mantener una temperatura lo más fresca posible de recolección hasta la llegada a la bodega.

Una vez en la bodega se depositan las cajas llenas de uva en una cámara frigorífica a -10°C.

Seleccionamos en mesa vibrante caja por caja y procedemos al despallado, ligero estrujado y posterior encubado en barricas nuevas de 400 litros de roble francés a las cuales previamente hemos eliminado un fondo de la propia barrica para poder introducir 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 sombrero de forma manual barrica por barrica y una vez iniciada la fermentación controlamos la temperatura hasta un máximo de 26°C. Una vez finalizada la fermentación descubamos por gravedad sobre la prensa neumática para realizar un ligero prensado de no más de 0.5 bares.

Realizamos la fermentación maloláctica en barricas de 400 litros de roble francés y envejecemos un mínimo de 10 meses en barricas nuevas de roble francés de 300 litros.

**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.

**Consejos para el consumidor** Sírvese a 17°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.

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



Ctra. N-322, Km 451.7  
46357 El Pontón  
(Requena), Valencia,  
España — Spain  
+34 96 234 93 70



www.bodegashispanosuizas.com  
info@bodegashispanosuizas.com