

Vins de la Mediterrània LA BOBAL 2020

enovitis
SMART WINES



Los vinos de la mediterránea nacen para dar valor a las variedades de vid minoritarias, que crecen en suelos y mesoclimas del arco mediterráneo. Es un proyecto de investigación y colaborativo con entidades y viticultores locales.

LA FINCA

Finca del Canyaret de Biar de suelo arenoso y clima mediterráneo-continental con escasa pluviometría y gran amplitud térmica. Bobal de viñas viejas plantada en vaso, de maduración tardía. La bobal está cultivada de forma ecológica y certificada por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana [CAECV].

LA BOBAL 2020

Vino monovarietal de bobal de viña vieja. Variedad autóctona de Alicante. Vendimia a mano con doble selección, en viñedo y en bodega. Fermentación con bayas enteras sin raspón. Suaves remontados diarios durante los primeros días para ayudar a la extracción y corta maceración al final del proceso. Prensado suave y posterior crianza de 6 meses en depósito de inox. Se realizan trasiegos de las lías hasta obtener un vino limpio. Embotellado sin clarificar ni filtrar.

NOTA DE CATA

La Bobal es un vino tinto de color rojo intenso y tonalidad brillante. La entrada en nariz es de mora y granada, evolucionando su paso en boca a notas de ragaliz y té negro. El Tanino rústico se redondea gracias a la maceración carbónica. Dando lugar a un vino fresco, agradable y con estructura.

100% vino de finca.
Temperatura de consumo: 9-14 °C

Elaboración y crianza

Zona: Alto Vinalopó (Alicante)
Sin DO ni IGP
Tipo de suelo: Arenoso
Variedades: Bobal viña vieja 100%
Vendimia: 24 de octubre
Crianza: 6 meses en inox
Nº de botellas: 1274

Datos analíticos

Alcohol: 13 % vol
Ácido acético: 0,43 g/L
Azúcar residual: <0,10 g/L
Acidez: 6,12 g ácido tartárico/L
pH: 3,29
SO2 Total: 20 mg/L



enovitis
DISTRIBUCIÓ