

Faustino Rivero Utecia

Audiencia Bobal Rosado



POCHODZENIE

Nasze winnice są zlokalizowane na wysokości 700 m.n.p.m.. Mamy klimat kontynentalny z wyraźnymi wpływami śródziemnomorskimi ze względu na bliskość morza, gdzie średnia roczna temperatura wynosi 14°C, a roczna amplituda termiczna przekracza 17°C, ten pas termalny nadaje te szczególne cechy klimatowi z Utiel-Requena. Charakteryzuje się niskim reżimem opadów wynoszącym 400-450 l/m² rocznie.

Cały ten zestaw cech nadaje naszemu winu tak wyjątkową osobowość, pozwalając naszym winogronom powoli dojrzewać i osiągać optymalną koncentrację aromatów.

WINIFIKACJA

Zimna maceracja prefermentacyjna w temperaturze 10°C. Prasowane w krótkich czasach i pod niskim ciśnieniem, aby nie wydobyć nadmiaru koloru. Fermentowane na wyselekcjonowanych drożdżach, w kontrolowanej temperaturze 13-16°C przez 10 dni. Po zakończeniu fermentacji alkoholowej pozostaje przez kilka miesięcy w kontakcie z własnym osadem, aby sprawdzić objętość w ustach.

ODMIANA

Bobal

TYP WINA

Różowe półwytrawne

ALKOHOL

12,5% Vol.

NUTY SMAKOWE



WYGLĄD ZEWNĘTRZNY

Wino żywe i jasne, o jasnożółtej barwie



TEMPERATURA SERWOWANIA

Podawać na zimno w temperaturze od 8° do 10°C



ZAPACH

W nosie, jak u dobrego Bobala, wyróżnia się jego intensywność, wybijają się owocowe aromaty, kwaśna truskawka i malina.



PODAWAĆ DO:

Zarówno jako przystawka, jak i towarzyszący ryż, makaron czy białe mięso.



SMAK W ustach orzeźwiający, podkreślający kwasowość, smak bardzo owocowy, okrągły i zrównoważony.

ENOLOG

Zespół enologów kierowany przez inżyniera Rodrigo Espinosa Agronoma i Enologa z Uniwersytetu de Chile.