

MADAME BOBALÚ

100% Bobal

D.O. Valencia



COSECHA: Calificada como excelente. Caracterizada por escasas lluvias en primavera y septiembre. Gran amplitud térmica en las últimas semanas agosto y primeras de septiembre consiguiendo así una lenta maduración de la Bobal.

VIÑEDO: Localizados en la parte interior de Valencia bajo un clima mediterráneo con rasgos de continentales debido a la altitud. Suelos pobres y calizos. La edad media del viñedo es de unos 25 años.

ELABORACIÓN: La vendimia se adapta al momento óptimo de maduración de las uvas, esta suele darse en los primeros días de otoño. Fermentación de depósito, maloláctica en tanque y posterior crianza durante 6 meses en barricas francesas.

ANÁLISIS DE CATA: Color rubí brillante. En nariz aromas a fruta confitada, especias dulces y sutiles tostados provenientes del paso por barrica. Intensidad media en boca donde aparece la fruta con un tanino muy equilibrado.

ÚLTIMOS PREMIOS:

- Guía Peñín: 88 Madame Bobalú 2015.
- J. Reynolds: 91 puntos Madame Bobalú 2014.