ANGEL BOBAL

Bobal 2017

D.O. Manchuela-Product of Spain-Estate bottled

Angel bobal, vino que nace con el último miembro de la tercera generación de la bodega. Un vino de personalidad propia de nuestros viñedos más viejos de bobal que nos invita a disfrutar de a pureza de la variedad y nuestra tierra . Tierras de Manchuela conquense que tradicionalmente se han dedicado al cultivo de la uva Bobal. Lo que hacen a nuestros vinos merecedores de un carácter único.



TIERRA Y TIPICIDAD

PROCEDENCIA	Vino de nuestros viñedos más viejos en Villanueva de la Jara (Cuenca) D.O. MANCHUELA
VIÑEDOS	Viñas viejas de Bodega y viñedos Moratalla a 740 mts. de altitud . Suelo calizo dolomítico con textura arcillo arenosa cubierta de una capa de canto rodado.
VENDIMIA	Vendimiado en el momento óptimo de madurez fenólica tras su seguimiento de maduración. Vendimia manual en caja de 15 Kg. con selección de uvas en el campo.
VINIFICACIÓN	Maceración en frío sobre cajas de vendimia. Selección de racimos, despalillado y estrujado leve. Fermentación 12 – 14 días con pequeños remontados.
CRIANZA	Maloláctica y posterior crianza en depósito durante16 meses con batonages periódicos .
EMBOTELLADO	Sin tratamientos de estabilización o filtrado para mantener las características del vino, por lo que pueden aparecer precipitados naturales del vino.
MARIDAJE	Carnes blancas y rojas, caza, arroces, pastas, embutidos y gazpachos manchegos.
VARIEDADES	Bobal 100%

Comentarios del Enólogo
José Manuel Moratalla

COLOR	Rojo cereza con ribetes violáceos.
NARIZ	Intensidad media-alta con recuerdos a frutos rojos y negros fresas, moras, cerezas, ciruelas, regaliz.
BOCA	La rotundidad de la variedad se ve suavizada por su crianza sobre sus lías durante los 16 meses. En boca tiene una entrada agradable, es sabroso, intenso con un ataque fresco. Tanino noble y postgusto amplio. Equilibrio entre acidez y fruta con un largo retronasal.

Elaborado y embotellado en origen por:
José Manuel Moratalla Collado
RE CLM 0744/CU

16230 Villanueva de la Jara-Cuenca-Spain

www.bodegayviñedosmoratalla.es

CODIGO GS1: 8437016926185
75 CL

13,5% VOL

Temperatura de servicio 12-14° C

PRODUCT OF SPAIN