

# BODEGAS AESSIR BOBAL

- **BODEGA:** BODEGAS AESSIR
- **VINO:** BODEGAS AESSIR BOBAL
- **LANZAMIENTO:** Mayo 2017
- **AÑADA:** 2015
- **VARIEDAD:** BOBAL 100%
- **FINCAS DE ORIGEN:** Iniesta
- **PRODUCCION TOTAL:** 50.000 L.
  
- **VITICULTURA:**
  - HECTAREAS:** 10 Ha.
  - EDAD DEL VIÑEDO:** Viñedo Viejo: + de 70 años
  - ALTURA:** 969m
  - ESTILO DE PODA:** Viña en vaso.
  - CULTIVO:** Secano
  - SUELO:** Pobre: arcillo-calcareo. Subsuelo pobre.
  - PODA EN VERDE:** Si
  - RENDIMIENTO:** 6Kg / cepa
  - TIPO DE VITICULTURA:** **ECOLÓGICO**
  - VENDIMIA:** Octubre
  - CLIMA:** Seco Continental y Mediterraneo.
  - PLUVIOMETRIA:** 350L / Año
  
- **ELABORACIÓN:**
  - DESPALILLADO:** Si
  - ESTRUJADO:** No
  - FERMANTACION:** Depósitos de Acero inoxidable
  - MACERACION:** 12 Horas
  - DESCUBE:** Depósitos.
  - CRianza:** 12 meses en barrica
  - VOLUMEN DE ALCOHOL:** 13,5% Vol.

# BODEGAS AESSIR

## BOBAL



### ANALISIS SENSORIAL:

Brillante color rojo cereza, muy limpio de media a alta intensidad.

Muy expresivo en nariz, con notas muy marcadas a fruta madura típicas de la variedad donde destacan los frutos rojos y negros combinados con notas especiadas de la bodega mostrando gran complejidad.

Vivo, redondo, carnoso y balsámico en boca, de tanino dulce mostrando un buen carácter y de persistencia larga. Acidez muy bien equilibrada.

Con un final dulce que produce una sensación de gran armonía. Persistente.

En perfecta coherencia, confirmando en la fase retro-olfactiva las notas de especias y fruta madura.

Maridaje. Fantástico tinto para todo el año, su carácter fresco lo hace ideal para aperitivos, arroces, marisco marcado y moluscos plancha ( calamares, pulpo,.. ), también ideal con carnes blancas y rojas. Ideal también para vino a copas.

Se recomienda servir a una Temperatura de servicio de 13°C

### DIRECCIÓN DE CARGA:

16235. CUENCA. SPAIN

EAN 13: 8437012136144

EAN 14: 18437012136325

CAJAS DE 6 UNIDADES

105 CAJAS / EUROPALLET

630 BOTTLES / EUROPALLET