

EL INDULTO

2018

El Indulto, Bobal en estado puro, de nuestros viñedos más viejos, supone la interpretación del lado más delicado y elegante de nuestra variedad estrella.



EL VIÑEDO

LOCALIZACION: Paraje La Fuente, Requena (Valencia).

TIPO DE SUELO: Arcilla roja.

TIPO DE CULTIVO: Cultivo orgánico.

EDAD DEL VIÑEDO: > 90 años.

DENSIDAD DE PLANTACION: 1500 plantas / ha.

PRODUCCION POR HECTAREA: 10 hl / ha.

ALTITUD: 700 a 720 msnm.

SISTEMA DE CONDUCCION: Vaso tradicional.

PERIODO DE VENDIMIA: Octubre.

PRECIPITACION: 540 mm.

EN LA BODEGA

ELABORACION: Selección de uva en campo y bodega. Hay una primera fase de encubado y pisado de la uva entera en los lagares de piedra, posteriormente despalillado 100% y trabajo breve con pieles, levaduras indígenas (no se utiliza ningún producto enológico que no sea sulfuroso en dosis bajas), trabajo manual del sombrero durante la maceración-fermentación. Clarificación natural. Embotellado con filtración suave.

ENSAMBLAJE: Bobal 100%.

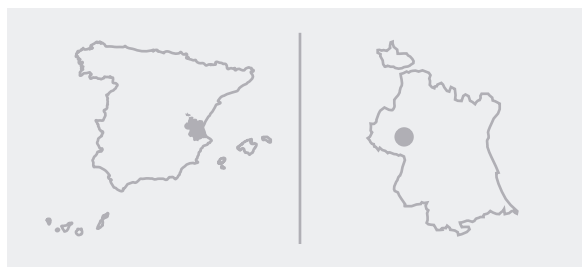
CRIANZA: 9 meses roble francés usado.

FECHA EMBOTELLADO: Marzo de 2020.

PRODUCCION: 1200 bot 0,75L.

ANALITICA: Alcohol: 12,96% vol. pH/acidez: 3,34 / 5,5 g/hL.

D.O.P: UTIEL-REQUENA D.O.P.



AREA DE CULTIVO. PARAJE LA FUENTE (REQUENA)

El paraje La Fuente, en pleno corazón de la comarca Utiel-Requena, es uno de esos lugares mágicos que parecen haber sobrevivido al paso del tiempo. Un paisaje salpicado por pequeñas parcelas de viñedo, centenario en muchos casos, y por olivos y almendros monumentales.

Suelos arcillo-calcáreos cubiertos por canto rodado en superficie, alojan a una omnipresente Bobal.