

EL INDULTO

2023

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

UBICACIÓN: 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: 12 hl / ha.

ALTITUD: 700 msnm.

SISTEMA DE CONDUCCION: Vaso tradicional.

PERIODO DE VENDIMIA: Septiembre 2022.

PRECIPITACION: 190 mm.

EN LA BODEGA

ELABORACIÓN: 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 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 sin filtrar.

ENSAMBLAJE: Bobal 100%.

CRianza: 12 meses roble francés.

FECHA EMBOTELLADO: Septiembre de 2023.

PRODUCCION: 1500 bot 0,75L.

ANALITICA: Alcohol: 12,70% vol. / pH: 3,83 / acidez total: 4,97 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.