EL INDULTO

2024

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

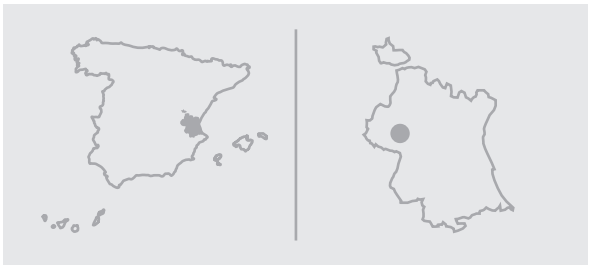


EL VIÑEDO

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: 9 hl / ha.
ALTITUD: 700 msnm.
SISTEMA DE CONDUCCION: Vaso tradicional.
PERIODO DE VENDIMIA: Septiembre 2024.
PRECIPITACION: 305 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, fermentación espontánea con 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: 11 meses roble francés.
FECHA EMBOTELLADO: Julio de 2026.
PRODUCCION: 2000 bot 0,75L.
D.O.P: UTIEL-REQUENA D.O.P.



Nutritional information and ingredient list

100 ml: E = 303 kJ / 73 kcal

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.