



ORIGEN DE ESTE VINO:

Vino muy pequeño y humilde, elaborado artesanalmente con mucho mimo de la manera tradicional, lo que da lugar a un vino realmente expresivo y elegante. De edición muy limitada con tan solo 7.000 botellas.

Procede de Venta del Moro (Valencia) y se elabora con la variedad autóctona de la zona, la uva bobal. El resultado es uno de los vinos más curiosos que se elaboran con esta variedad y distinto a lo que esta uva nos tiene acostumbrados, pura expresión, sutileza y originalidad.

Este es el vino que todo enólogo hace para él mismo y su familia, por lo que lleva mucho más trabajo y sin añadidos químicos ni sustancias extrañas, todo natural, como siempre se han hecho los grandes vinos, con honestidad. Cada añada es distinta a la anterior y expresa aquello que ha acontecido ese año en la naturaleza.

El cariño que le han puesto la familia que lo elabora es muy, muy especial.

DETALLES SOBRE SU ELABORACIÓN

Tipo de cultivo

Variedad: Bobal (autóctona)

Viña: Cepas viejas 70 años

Producción: 2000 kg/hectárea

Vendimia: Manual

Tratamientos químicos del viñedo: nada 100% natural

Tipo de elaboración

Maceración: muy larga en depósitos pequeños de 1000 kg

Vinificación: A bajas temperaturas (18°-24°C)

Fermentación: en barrica

Crianza: 1 año en barrica de roble francés y americano sobre lías finas con battonages periódicos, que aportan complejidad y estructura.

Añadidos químicos: Ninguno, elaboración natural, se elabora con la flora bacteriana autóctona de la zona y las levaduras naturales propias de la uva.

Tratamientos artificiales: Ninguno, máximo cuidado del vino sin someterlo a procesos agresivos. Sin aplicar filtración forzada, clarificado por decantación natural.

FICHA DE CATA

Vista: rojo intenso de capa muy alta con ribete violáceo.

Nariz: fruta negra madura, fresas y arándanos, notas florales a violetas, regaliz, chocolate y toffe.

Boca: amable, afrutado, equilibrado, goloso con buena estructura y adecuada acidez. Taninos dulces y carnosos, con notable volumen, persistencia en boca y largo recorrido.

Un vino para las personas a las que les gusta lo auténtico y especial.

CONSEJOS: Abrir la botella 1 hora antes de beber, recomendable su decantación previa. Vino sin filtrar, es habitual encontrar depósitos naturales propios de la uva.

“La originalidad es volver al origen” (Antonio Gaudí)