

**ORIGEN DE ESTE VINO:**

Este vino que nace en las viñas más viejas de las montañas del Mediterráneo en el interior en la provincia de Valencia. Cepas centenarias de la variedad bobal junto a una selección de la selección dan lugar a un vino realmente peculiar.

Elaborado artesanalmente siguiendo métodos ancestrales, dan lugar a una expresión muy elegante que refleja espléndidamente el terroir.

Cultivado manera natural, sin química ni en viñedo ni en bodega. fruta, solo fruta. El trabajo minucioso que se realiza conlleva la recuperación del modelo tradicional de viticultura mediterránea con siglos de historia y tradición.

Lo elabora la familia López Díaz-Alejo, quienes han recuperado el buen saber de los antepasados manteniendo el origen y la expresión de la variedad, por ello no utilizan añadidos químicos, todo natural, como siempre se han hecho los grandes vinos, con honestidad y pasión.



El resultado es un vino singular con un carácter marcadamente mediterráneo, con una expresión frutal prodigiosa junto con una elegancia y originalidad sorprendente. Pura expresión.

DETALLES SOBRE SU ELABORACIÓN**Tipo de cultivo**

Variedad: Bobal (autóctona)

Viña: Cepas viejas centenarias

Vendimia: Manual

Tratamientos químicos del viñedo: nada 100% natural

Producción: 600 botellas

Tipo de elaboración

Maceración: muy larga en depósitos pequeños de 1000 kg

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

Fermentación: en barrica

Crianza: 2 años en barrica de roble francés sobre lías finas con battonages periódicos.

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: color rubí oscuro, denso de capa alta

Nariz: Intensos y sugerentes aromas de moras y ciruelas con recuerdos a frutas rojas muy bien armonizados con notas especiadas. Fascinante explosión de fruta en la copa.

Boca: Amable y suave con una gran concentración de fruta, succulento. Postgusto mineral muy delicado acicalado con finas sensaciones especiadas. Taninos maduros y muy bien integrados con una seductora acidez muy bien equilibrada. Adulador y con un largo final. Fascinante equilibrio y elegancia.

Más que un vino es un paisaje líquido en la copa

“La originalidad es volver al origen” (A. Gaudí)

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