

AZUA BOBAL ROBLE

BODEGAS
VITIVINOS

Nombre:	AZUA Bobal Roble
Cosecha:	2014
Tipo de Vino:	Tinto Roble
Variedades:	100% Bobal
Denominación de Origen:	Manchuela
Localización del viñedo:	Viña de Villamalea

ELABORACIÓN:

Vendimia:	Manual
Bobal:	Octubre.
Fermentación:	Encubado, maceración y fermentación en tina de roble durante 10 días a temperatura controlada de 24°C - 26°C.
Envejecimiento:	3 meses en barrica
Botella:	750 ml

DATOS TÉCNICOS:

Grado Alcohólico:	12,50 % Vol
Azúcar Residual:	2,00 gr/l
Acidez Total:	4,30 gr/l
pH:	3,56

DEGUSTACIÓN:

Vista: Rojo cereza con ribete violáceo.

Olfato: Con aroma a cacao, fruta negra bien madurada, vainilla y pimienta blanca

Paladar: Con cuerpo, sabroso, taninos bien pulidos y dulces, agradable, bien sostenido por la acidez, final medio-largo elegante y muy agradable.

GASTRONOMIA:

Recomendado para platos de caza, carnes a la brasa y quesos.

PREMIOS:

- Premio Gran Selección Oro al Mejor vino de Castilla la Mancha 2009
- Medalla de Plata en el concurso Vinalies Internationales 2011.
- Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2011
- Medalla de Plata en CWSA 2013



VITIVINOS

BODEGAS VITIVINOS

Cno. Cabezuelas s/n
02270 Villamalea (Albacete) España
Tel: +34 967 48 31 14 — Fax: +34 967 48 39 64
E-mail: comercial@vitivinos.com
www.vitivinos.com