

Renovatum



El principio de todo

El carácter que viene de la tierra



MENCIÓN DE CALIDAD: Vino de Autor



VARIETADES DE UVA: 100 % BOBAL



ELABORACIÓN:

Vendimia: Manual en cajas de 20 Kg

Número de días de maceración: 14 días

Tipo de fermentación: Fermentación alcohólica y fermentación maloláctica en depósitos INOX con temperatura controlada

Número de días de fermentación: 10 – 14 días

Temperatura de fermentación: 23 – 25°C

Envejecimiento: 2 meses en Roble Americano y Húngaro.



DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 14,5%Vol.

pH: 3,5

Acidez total: 5,9 g/l (en tartárico)



TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 3 – 4 años



NOTAS DE CATA: Color rojo picota de capa alta y ligero ribete violáceo. Nariz con buena fruta roja y negra como las fresas y frambuesas muy bien llevada por un acompañamiento de cremosos y ligeros tostados de la barrica. Paso en boca muy sabroso y afrutado con buena concentración en taninos y buena acidez.



GASTRONOMÍA Y SERVICIO: Es un vino que puede maridar a la perfección con aperitivos, pastas, arroces, quesos azules, carnes blancas, foie, pates, ahumados y jamón ibérico. Servir entre 15-17°C.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO: Renovatum **BOBAL** representa esa máxima expresividad y personalidad apoyada en una cuidadosa fermentación a baja temperatura y en una larga maceración que nos permite conseguir un vino equilibrado, delicado y con una nariz especialmente compleja y afrutada. De corte moderno que conecta con la gente joven.