



DOMINIO DE LA VEGA

DOMINIO DE LA VEGA

Bobal en Calma

DATOS TÉCNICOS

D.O: Utiel Requena

Variedad: Bobal

Elaboración: Dependiendo del grado de maduración, las parcelas se vendimian por separado. Posteriormente se realiza una maceración inicial a 10°C durante los primeros días seguido de su fermentación con suaves remontados. Una vez eliminadas las lías gruesas se trasiega el vino a la barrica para que realice la fermentación maloláctica.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 15°C

Maridaje: Ideal para aperitivos y tapeos, quesos poco curados, patés y foie. A la vez que es un excelente acompañante de carnes, arroces y pastas.



D' CANTAVINOS S.L.