

Sueños
del mediterráneo
bobal



Sueños del mediterráneo

bobal

ELABORACION

De uvas de la variedad bobal, estrujadas, se llenan depósitos autovaciantes, donde se macera entre 2 y 6 horas. Se procede a un sangrado estático. Se decanta o desfanga el mosto y a las 24 horas se realiza un trasiego del mosto limpio para su fermentación entre 14-16°. Al término de la fermentación alcohólica, se centrifuga inmediatamente para la eliminación de las lías, que pueden transmitir malos olores y sabores.

CATA

Brillante, color amarillo pálido, con reflejos verdosos. Elegante aroma con expresión varietal, finas flores y fruta blanca de toque exótico. Boca sabrosa, fresca y con buen retronasal.

MARIDAJE

Servir entre 10-12 °C acompañando aves, verduras a la barbacoa, arroces, pastas, mariscos y foie.

PRODUCTION

From the Bobal grape variety, pressed, self-emptying vats are filled, where it macerates for between 2 and 6 hours. This is followed by static devatting. The must is decanted or undergoes débouillage (settling) and after 24 hours the clean must is racked for fermentation at between 14-16°C. When alcoholic fermentation is complete, it is centrifuged for the removal of lees, which can transmit bad tastes and smells.

TASTING

Brilliant, pale yellow colour, with green reflections. Elegant aroma with varietal expression, fine flowers and an exotic hint of white fruit. Full-flavoured mouth, fresh and good aftertaste.

COMBINATION

Consume at 10-12°C with poultry, barbecued vegetables, rices, pastas, shellfish and foie-gras.

ficha técnica del producto / technical data

D.O. / region of origin	Valencia / España
variedad / varietal	Bobal 100%
contenido en alcohol / alc. contents	vol. 13%
capacidad / capacity	75 cl

empaquetado / packing

botella / bottle	Bordelesa Stylus
tapón / cork	Corcho / cork
cápsula / cap	Estaño / tin
caja de cartón / cardboardbox	6 botellas / 6 bottles
cajas por palet / boxes per pallet	92
peso por caja / weight per box	7,672 kg
peso por palet / weight per pallet	722,82 kg