

*Sueños*  
*del mediterráneo*  
*bobal*



# Sueños del mediterráneo

bobal

## ELABORACION

Uvas de la variedad BOBAL, elegidas mediante cata y analítica, procedentes de cepas viejas. Tras una maceración previa a 10º, fermenta en depósitos de inoxidable, entre 22 y 24ºC de temperatura. Como resultado se obtiene un vino joven, moderno con aromas característicos de la variedad.

## CATA

Fiel reflejo de la luz y el sol mediterráneo en su brillante y vivo color cereza madura, en su elegante aroma a moras y ciruelas negras.

## MARIDAJE

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

## PRODUCTION

BOBAL variety of grapes, chosen by tasting and testing, from old vines. After prior maceration at 10º, it ferments in stainless steel vats at a temperature between 22-24ºC. As a result a young, modern wine is obtained with aromas characteristic of the variety.

## TASTING

A faithful reflection of the Mediterranean sunshine and light with its bright mature cherry colour, elegant aroma of blackberries and black plums.

## COMBINATION

Consume at 10-12ºC 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