

MANIFIESTO CLAN

Ancestral Bobal



CLANDELVINO

SUELO Y VIÑEDO

Variedad procedente de Valencia, que quiso echar raíces en nuestro viñedo hace aproximadamente 100 años. Apostando por las variedades poco comunes. Son suelos franco arenosos y cubierto de cantos rodados. Tratamos el campo con tratamientos ecológicos y biodinámicos, de manera manual.

ELABORACIÓN

Se trata de una elaboración 100% natural, con la mínima intervención posible. Partimos de una vendimia manual en cajas de 20 kg, seleccionando los racimos en el campo. Maceración mínima antes de recoger el mosto que escurre del depósito.

Después el líquido rosado fermenta con las levaduras indígenas de la propia uva. Antes de que termine la fermentación lo embotellamos y lo mantenemos en pupitres de madera durante unos meses con sus lías, dándoles vueltas cada día.

Por último, degollamos y embotellamos en diciembre de 2019, manteniendo el carbónico natural producido durante la fermentación.

No añadimos sulfitos y seguimos el calendario lunar en todos los procesos.

CATA


Color rojo picota, vivo y brillante, burbuja intensa.

En nariz predominan los frutos rojos, como fresas y grosellas.

Boca marcada por la acidez y la fina burbuja, dejando un paso muy refrescante. Pero a su vez, tiene un fondo muy goloso, de regaliz de fresa y mermelada.

160 botellas aproximadamente



 Debido a ser un vino natural, conservar en lugar fresco