

CUÁTICO

BOBAL



CLANDELVINO

SUELOYVIÑEDO

Variedad procedente de Valencia, que quiso echar raíces en nuestro viñedo hace aproximadamente 100 años. Apostando por las variedades poco comunes en la zona.

Son suelos franco arcillosos cubiertos de cantos rodados. Tratamos el campo con tratamientos ecológicos y biodinámicos,

ELABORACIÓN

Se trata de una elaboración 100% natural, con la mínima intervención posible y sin adición de sulfitos en todo el proceso. Partimos de una vendimia manual en cajas de 20 kg, seleccionando los racimos en el campo.

Traspaso manual de esos racimos con raspón a un depósito. Saturamos de CO2 y lo mantenemos durante varias semanas para que comience la "fermentación" intracelular en las uvas. Más tarde lo despalillamos manualmente y dejamos que realice la fermentación alcohólica. Después prensamos con la prensa de madera y dejamos que realice la segunda fermentación.

Fue embotellado en Febrero del 2020.

Al ser una elaboración sin filtrar ni estabilizaciones químicas, pueden aparecer sedimentos en la botella

Ademas, seguimos el calendario lunar en todos los procesos.

CATA


Color rojo picota, vivo y con ribete violáceo muy brillante.

En nariz explosión de frutos rojos y negros, como fresas y moras, junto a aromas lácteos.

En boca es largo, sedoso y pura armonía. Te acaricia el paladar con el sabor a yogur, pero aparece la parte herbácea del raspón, así como la acidez que te hace salivar.

1140 botellas aproximadamente



 Debido a ser un vino natural, conservar en lugar fresco