



CLANDEL VINO

CUÁTICO

BOBAL

SUELO Y VIÑEDO

Vino tinto elaborado con Bobal, variedad mediterránea que enraizó en nuestros viñedos hace más de 90 años. Suelos franco arcillosos cubiertos de cantos rodados, situados a más de 800 metros de altura. Cultivo en vaso, en secano y tratado solo con azufre.

ELABORACIÓN

Recogemos la uva seleccionando cada racimo en el viñedo de manera manual y en cajas de 20Kg. Traspasamos a depósitos los racimos enteros, saturamos de CO₂ y tapamos el tanque durante una semana. A este proceso se le conoce como maceración carbónica. Tras ese proceso enzimático, despalillamos y prensamos directamente los racimos en nuestra prensa vertical de madera y lo dejamos en un tanque de acero inoxidable donde realizará las dos fermentaciones y permanecerá hasta el trasiego de antes del embotellado.

Elaboración natural, sin químicos añadidos, sin filtrar, ni clarificar. Seguimos el calendario lunar en todo el proceso.

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.



Apto para
veganos.



Conservar en
lugar fresco.



CLANDELVINO

CUÁTICO

BOBAL

SOIL & VINEYARD

Red wine made from Bobal, a Mediterranean variety that took root in our vineyards over 90 years ago. Vineyards planted on loamy-clay soils strewn with pebbles, at over 800 meters above sea level. Traditional bush-trained, dry-farmed vines, treated exclusively with sulfur.

WINEMAKING

The grapes are hand-harvested, carefully selecting each bunch in the vineyard and placing them in 20 kg crates. Whole clusters are transferred to tanks, saturated with CO₂, and sealed for one week. This process is known as carbonic maceration.

After this enzymatic process, the grapes are destemmed and directly pressed in our traditional vertical wooden press, then transferred to stainless steel tanks where both fermentations take place. The wine remains there until racking prior to bottling.

Natural winemaking, with no added chemicals, unfiltered and unfined. We follow the lunar calendar throughout the entire process.

TASTING NOTES

Deep cherry-red color, vibrant and bright, with a striking violet rim. On the nose, an explosion of red and black fruits such as strawberries and blackberries, complemented by subtle lactic notes. On the palate, it is long, silky, and beautifully harmonious. It caresses the palate with delicate yogurt-like flavors, followed by subtle herbal notes from the stems and a refreshing acidity that makes your mouth water.



Suitable
for vegans.



Store in a
cool place.