

Vins de la Mediterrània LA BOBAL 2020

enovitis
SMART WINES



Els vins de la mediterrània neixen per donar valor a les varietats de vinya minoritàries, que creixen en sòls i mesoclimas de l'arc mediterrani.

És un projecte de recerca i col·laboratiu amb entitats i viticultors locals.

LA FINCA

Finca del Canyaret de Biar és de sòl sorrenc i clima mediterrani-continental amb escassa pluviometria i gran amplitud tèrmica.

Boval de vinyes velles plantada en vas, de maduració tardana.

La boval està conreada de forma ecològica i certificada pel Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana [CAECV].

LA BOBAL 2020

Vi monovarietal de boval de vinya vella. Varietat autòctona d'Alacant.

Verema a mà amb doble selecció, en vinya i al celler.

Fermentació amb baies senceres sense rapa. Suaus remuntats diaris durant els primers dies per ajudar a l'extracció i curta maceració a la fi del procés. Prensat suau i posterior criança de 6 mesos en dipòsit d'inox.

Es realitzen trasbalsos de les mares fins a obtenir un vi net. Embotellat sense clarificar ni filtrar.

NOTA DE TAST

La Bobal és un vi negre de color vermell intens i tonalitat brillant.

L'entrada en nas és de mora i magrana, evolucionant el seu pas en boca a notes de ragalèssia i te negre.

El Taní rústic s'arrodona gràcies a la maceració carbònica. Donant lloc a un vi fresc, agradable i amb estructura.

100% vi de finca.

Temperatura de consum: 9-14 °C

Elaboració y criança

Zona: Alto Vinalopó (Alacant)
Sense DO ni IGP

Tipus de sòl: Sorrenc
Varietats: Boval vinya vella 100%
Verema: 24 d'octubre
Criança: 6 mesos en inox
Nº d'ampolles: 1274

Dades analítiques

Alcohol: 13 % vol
àcid acètic: 0,43 g/L
Sucre residual: <0,10 g/L
Acidesa: 6,12 g àcid tartàric/L
pH: 3,29
SO₂ Total: 20 mg/L

enovitis
DISTRIBUCIÓ