

# DUQUE DE ARCAS

## SOLO BOBAL



Denominación de origen:  
UTIEL - REQUENA

Clima:  
CONTINENTAL CON  
INFLUENCIA MEDITERRÁNEA

Suelo:  
FRANCO - ARCILLOSO

Altitud:  
600 - 800 METROS

Edad de la viña:  
50 AÑOS

Tipo de agricultura:  
AGRICULTURA INTEGRADA

**Tipo de vino:** Tinto Madurado en Barrica

**Variedades:** Tempranillo - Cabernet Sauvignon

**Temperatura de consumo:** 10 a 12 °C

**Vista:** De aspecto limpio, intenso con notas de rojo cereza.

**Olfato:** Intensos aromas a frutas silvestres muy maduras, envuelto de tonos amelados, vainilla, nueces, canela y clavo provenientes del roble.

**Gusto:** Entrada con carácter pronunciado y a su vez amable y equilibrado por los taninos amables de la madera y la redondez de su crianza en botella.

**Postgusto:** Muy largo, equilibrado y amable, pero a la vez con el carácter que le otorga la potencia de la variedad Bobal. Ideal para acompañar embutidos, queso y carnes.

**Observaciones:** Vino procedente de cepas de más de 45 años de nuestra variedad autóctona Bobal, especialmente seleccionadas de nuestra finca Casa Garrido, con una producción de menos de 4.000 Kg/Ha, el cual ha sido cuidado y mimado, respetando el proceso natural, tanto en la elaboración como en la crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano, para así elevar a la máxima expresión sus características.