

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.