

DUQUE DE ARCAS

BLANCO BOBAL

**Denominación de origen:**

Utiel - Requena

Clima:

Continental con influencia Mediterránea

Suelo:

Franco - Arcilloso

Altitud:

600 - 800 metros

Edad de la viña:

25 - 30 años

Tipo de agricultura:

Agricultura integrada

Tipo de vino: Blanc de Noirs

Variedades: Bobal

Graduación alcohol: 12%

Temperatura de consumo: 4 a 6 °C

Vista: de aspecto limpio y brillante, de color amarillo pálido con reflejos verdes.

Olfato: aromas frescos de un vino joven en el cual las tonalidades de fresa silvestre, frutas blancas maduras y flores blancas están en perfecta armonía.

Gusto: en boca presenta una acidez equilibrada que junto a su untuosidad le proporciona volumen en boca con un final largo.

Observaciones: Vino blanco elaborado a partir de nuestra variedad tinta autóctona de bobal de cepas plantadas en nuestras fincas Parreño y Casa Garrido, sobre terreno franco, a una altitud entre 724 y 850 mts sobre el nivel del mar, de clima mediterráneo con influencia continental y temperaturas extremas, lo que permite una excelente maduración. Desarrollamos exhaustivos controles de calidad, primero en los viñedos y después en bodega, para así llevar hasta la botella un producto exclusivamente natural, de la cepa a la copa.