

Utiel Requena Bobal de SanJuan 2023 old vines

DOMEIN

Bodega Cherubino Valsangiacomo heeft een rijke geschiedenis die teruggaat tot het begin van de 19e eeuw. Als antwoord op de grote vraag naar betere kwaliteitswijnen moderniseerde de bodega in 2002 hun keldertechnologie en integreerde deze vooruitgang in hun wijngaarden. Nu de vijfde generatie van de familie Valsangiacomo aan het roer staat, combineert de bodega traditie en moderniteit naadloos. Sinds 2010 maken ze ook wijnen van 100% Bobal van oude stokken gefermenteerd in traditionele betonnen tanks die gebouwd zijn door de telers van het dorp San Juan aan het begin van de vorige eeuw. Dit resulteert in een echt uitzonderlijke en authentieke wijn die de essentie van het terroir van deze regio vastlegt.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Bobal van 40 tot 60 jaar oude wijnstokken. De wijn fermenteert en rijpt 10 maanden in traditionele tanks van beton. Een klein percentage wordt gerijpt in eiken vaten voor meer complexiteit en diepte. Prachtig ontwikkeld qua kleur. Transparant kersrood. In de neus bloemige en koele fruitaroma's van klein rood fruit. De aanzet is sappig en de natuurlijke frisheid zorgt voor elegantie en frisheid. Licht kruidig. Uitnodigend en veroverend lekker.

DRUIVENRAS

Bobal

GASTRONOMIE

Terrine van hert. Kafsgehakt. Kalfslever. Gegrild kipje. Merguez met couscous.



BEWAARTERMIJN 2024-2026

LAND Spanje

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2023

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Valencia

DOMEIN Bodegas Valsangiacomo

ALCOHOL 13.5%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus