

Bobos Finca Casa La Borracha 2016

Bodegas Hispano+Suizas, Utiel-Requena DOP

Espagne › Utiel-Requena

Garde :
3 - 8 ans

% Vol :
13.50°



Cépage(s) :

Bobal

Note de dégustation

Robe : Rouge profond aux reflets prune avec des nuances terreuses.

Nez : Complexe où se mêlent et s'entremêlent des arômes de fruits bien mûrs et des senteurs de bois sur des notes balsamiques et toastées.

Palais : Voluptueux et velouté, aux tannins élégants et bien fondus dans le fruit et le bois, d'une belle acidité culminant sur une somptueuse finale.

Accords mets-vin

Paëlla, encornets farcis à la catalane, filet de Saint-Pierre au chorizo, rack d'agneau au romarin, filet de bœuf beurre aux herbes, manchego, fromages de chèvre affinés.

Terroir

Le vignoble dont est issu ce nectar repose sur des sols calcaires et argileux.

Vinification

Macération à froid de 3 jours en fûts de 400 l avec remontages quotidiens, fermentation de 15 jours à température contrôlée, élevage de 10 mois en barriques neuves de chêne de l'Allier, très léger filtrage.

Œnologue(s)

Pablo Ossorio