

FB_LOALTO BOBAL 2022 // BOBAL // ALC. 15 % VOL. 750 ML // 4753 B 750 ML



FB _ LOALTO Bobal

En el paraje de Casa Lo Alto los inviernos suelen ser lluviosos, con bajas temperaturas, siempre fríos. La primavera, con tiempo nublado, templado y algo seco a partir de los primeros días de abril trae consigo que la vid cambie el ciclo y evolucione de lo térreo a lo aéreo. La Floración acontece a finales de mayo y, dependiendo de la bondad del cielo y del agua que nos haya traído, podremos imaginar la cantidad y calidad de la cosecha.

A partir de mayo se instala el cielo azul y brillante, sin variación, hasta la cosecha. Vendrán julio y agosto con las altas temperaturas de su sol implacable, a las que suceden las amenazadoras tormentas de final del verano.

Es el momento en que nuestras vides demuestran una asombrosa capacidad de adaptación al medio gracias a su habilidad para encontrar agua en capas muy profundas. Es el milagro de la vid en el clima mediterráneo lo que imprime su carácter en las uvas conseguidas.

La cosecha es manual y en bodega, se encuban diferentes porcentajes de racimos enteros macerados en uvas ligeramente estrujadas. Acabada la fermentación se transfiere a depósitos de cemento y tinas de 5000 litros de roble francés durante diez meses.

LOALTO Bobal es de color rojo intenso con reflejos violáceos. El aroma es intenso, a frutas rojas como fresa y cereza, junto a recuerdos de frutillos negros, como los arándanos, que se acentúan con los acentos balsámicos. En el paladar buen peso de fruta y final evocador. Sus taninos de grano fino dan forma al paladar, equilibrado, jugoso y apetitoso.

Está elaborado con el máximo respeto, sin la adición de productos exógenos. El embotellado es sin clarificación, solo con una ligera filtración, por lo que la aparición de sedimentos es algo natural en su proceso de envejecimiento y no debe entenderse como síntoma de alteración. De esta cosecha hemos elaborado 5.000 botellas borgoñonas de 750 ml

Sírvase a 14 - 18° c