

Duque de Arcas “Solo Bobal” 2014



Tipo de vino: Tinto. **Variedades:** Bobal.

Temperatura de consumo: 14 a 16 °C.

Vista: De aspecto limpio, intenso con notas de rojo cereza.

Olfato: Intensos aromas a frutas silvestres muy maduras, envuelto de tonos amielados, 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.