



**CERROGALLINA**

CERROGALLINA, S.L.U.  
Travesía de la Industria, 5  
46352 Campo Arcís (Valencia)  
NIF. B-12.730.933

Tlfno.: 96 233 81 35 / 676 897 251

**NOMBRE: CERROGALLINA** es el nombre del viñedo situado en el municipio de Campo Arcís (Requena-Valencia-España).

**PROPIETARIO Y VITICULTOR:** Santiago Vernia

**ENÓLOGO:** José Hidalgo.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Utiel-Requena.

**VARIEDAD:** 100% Bobal de viñas viejas.

**COSECHA:** 2015

**PRODUCCIÓN:** 12.587 Botellas

**TIPO.** Vino tinto de estilo libre

**DATOS ANALÍTICOS:**

Acidez total: 5.8 g/l. (TH2)

PH: 3, 4

Índice de Polifenoles: 70

Grado Alcohólico: 14,5%

Acidez volátil. 0,6 g/l

Intensidad de Color: 14

**ELABORACION:**

**Cerro Gallina** es un pequeño y singular viñedo de 8 Hectáreas donde se cultivan cepas de 90 años de edad, en vaso y de forma artesanal, de la variedad tinta **Bobal**.

Con una producción muy baja, así como un grano de muy pequeño tamaño, se obtiene un vino excepcional que ofrece lo mejor de esta uva autóctona: la fruta varietal, la potencia, la frescura y el equilibrio en boca son sus principales rasgos específicos. Todo ello unido a una larga estancia de 18 meses en barricas nuevas de roble francés de grano fino y extra-fino, así como una maduración en botella de al menos 7 meses, que terminan de definir su personalidad y singularidad.

**NOTAS DE CATA:**

**FASE VISUAL:** Color rojo picota, muy vivo y bien cubierto.

**FASE OLFATIVA:** Nariz con abundante peso de frutos rojos y negros en sazón (cereza, mora, arándanos y grosella), con recuerdos a confitura inglesa. El fondo es tostado y alquitranado, especiado y balsámico, con pinceladas de hierba silvestre y flores azules (violeta).

**FASE GUSTATIVA:** Magnífico en boca, potente y untuoso, amplio, redondo y equilibrado. Y sobre todo fresco, muy largo y rico en matices. Perfecta integración de la madera, final largo y aromático, con un recuerdo de caramelo con leche. Un vino espléndido, que demuestra las bondades de la uva **Bobal** bien trabajada.

**CONSERVACIÓN:**

El vino se embotelló sin ningún tratamiento agresivo, por lo que con el tiempo puede aparecer un sedimento natural de materia colorante o de tartratos, lo que es signo de su pureza e integridad.

Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 10 años. Debe conservarse en un local fresco (12º - 14º C) y oscuro, en posición horizontal.