



**CERROGALLINA**

CERROGALLINA, S.L.U.

Travesía de la Industria, 5

46352 Campo Arcís (Valencia)

NIF. B-12.730.933Tlfno.: 96 233 81 35 / 676 897 251

## FICHA TÉCNICA CERROGALLINA BOBAL 2016

**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:** 2016

**PRODUCCIÓN:** 13.834 Botellas

**TIPO.** Vino tinto de estilo libre

### **DATOS ANALÍTICOS:**

Acidez total: 5.5 g/l. (TH2)

PH: 3, 4

Azúcares totales: 2 g/l.

Grado Alcohólico: 14,5%

Acidez volátil. 0,73 g/l.

Sulfuroso: 113 mg/l.

### **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.