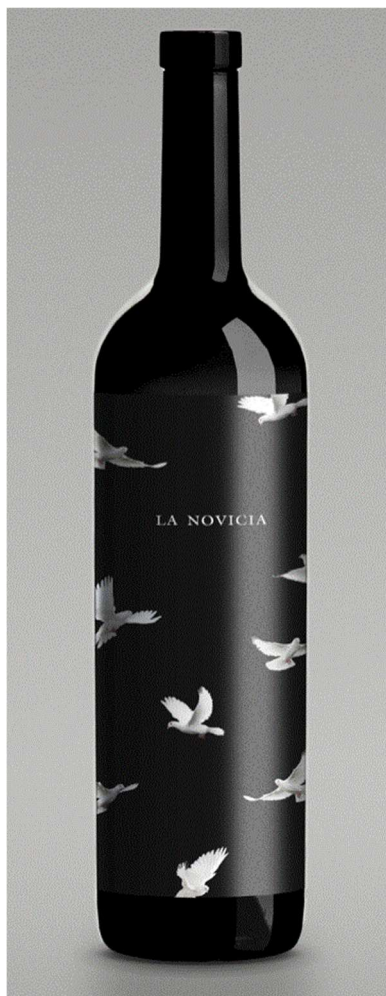


## FICHA TECNICA



Nombre del vino:	La Novicia
Bodega:	Jiménez-Vila Hnos
Zona de Origen:	D.O. Utiel Requena
Tipo de vino:	Tinto
Cosecha:	2017
Variedad Uva:	100% Bobal
Crianza:	Joven, 3 meses
Alcohol:	14º

### Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 20 kg

Maceración prefermentativa de 24h a 12ºC

Fermentación Alcohólica en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.

Fermentación Maloláctica en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.

Crianza 3 meses

### Nota de Cata

A la vista es limpio con un color de intensidad muy alta con tonos rubíes.

En la nariz es intenso, complejo, con aromas de fruta madura del bosque donde destacan el arándano y la mora. Esta fruta está bien envuelta con delicadas notas de torrefacto. Agitando la copa se amplía el abanico aromático con sutiles notas florales donde destaca la violeta.

En boca, el ataque es franco, se desarrolla con elegancia sobre un medio de boca amplio, con volumen y cremosidad donde los taninos bien pulidos dejan una buena sensación suave. El final es suave y largo sobre las notas de frutas del bosque asociadas a las notas de torrefacción.