



CERROGALLINA

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

Grado Alcohólico: 14,5%

PH: 3, 4

Acidez volátil. 0,73 g/l.

Azúcares totales: 2 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.