



VA DE BO BOBAL

Bobal de la parte alta del Vinalopó, donde antiguamente tuvo cierta popularidad y ahora solo queda alguna pequeña parcela como la nuestra, que hemos conseguido recuperar. Fermentado con parte de los racimos enteros, criado durante 12 meses en barricas de 500L.

VA DE BO. En el juego de la Pilota Valenciana, antiguamente muy popular en los valles del Vinalopó, expresión que se usa para indicar al adversario el inicio de juego su reanudación.

CATA

Va de Bo es la expresión de la uva Bobal del Alto Vinalopó, fresca, con personalidad y a su vez elegante.

VISUAL: Color rubí brillante, de capa media-baja.

NARIZ: En nariz destacan los matices afrutados y frescos característicos de la variedad, con notas especiadas, tostadas y un toque de miel.

BOCA: Una frescura característica y una textura cremosa en equilibrio con taninos dóciles y redondos que acompañan el largo paso en boca, Va de Bo no deja indiferente al paladar.

PRESENTACIÓN :

DISEÑO ETIQUETA: Pep Gramage. Papel Manter Tintoretto Gesso Ultra WS. Fabricación Etygraf.

BOTELLA: 75 cL Borgoñona Liberty Leggera Alta de Vetreria Etrusca color verde oscuro. Dimensiones: 316×82 mm. Peso (llena): 1400 g.

TAPÓN: Natural 44×24 mm de Espadan Corks.

CÁPSULA: Complejo 65×30 mm de M.M. Canals.

CAJA: Caja de 6 botellas tumbadas con separador en cartón Kraft, fabricado por Cartotécnica Vallduxense. Dimensiones: 325x230x160. Peso (llena): 7,5 Kg.

PALETIZACIÓN: Palet europeo (1200×800) de 100 cajas. 10 cajas por piso, 10 pisos. Peso: 750 Kg. Palet americano (1200×1000) a 120 cajas. 15 cajas por piso, 8 pisos. Peso: 900 Kg.

FICHA

UVA: 100% Bobal

VIÑEDO: Viñas viejas de más de 50 años procedentes de una única parcela de 1 hectárea situada en el municipio de Biar. Suelos arenosos de fondo de río. Uvas pequeñas y de muy baja producción. Piel dura y con una acidez muy equilibrada en su estado de maduración

AÑADA: El 2020 fue un año en el que llovió durante la vendimia a principios y finales de septiembre.

A pesar de ello, fue un año muy bueno para nuestra Bobal, en el que refrescó tras las lluvias (no tuvimos problemas sanitarios) y la parte final de la maduración fue lenta. Se nota mucho en la tensión y frescura de los vinos.

VINIFICACIÓN: Cosechado a mano en octubre de 2020, se maceró durante 10 días en barricas viejas abiertas de 600 L. Fermentación espontánea con un 50% de racimos enteros. Al final de la fermentación maloláctica, el vino fue trasegado a las barricas nuevas de roble francés de 500 L y envejecido con sus propias lías durante 12 meses.

ANÁLISIS QUÍMICO: Grado alcohólico: 13,5% vol. Acidez total: 5,22 g/L.

pH: 3,6. Azúcar residual: < 0,20 g/l. Sulfuroso total: 70 mg/l.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Certificado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante.

ENÓLOGO: Joan Guia

No BOTELLAS: 2.500 botellas de 75 cl.