

LA CASILLA DE ADRIÁN

BOBAL

Criado 6 meses en barrica

D.O. Manchuela-Product of Spain-Estate bottled

LA CASILLA DE ADRIÁN es un paraje de cepas viejas ubicado en Villanueva de la Jara (Cuenca) en el corazón de la Manchuela conquense a 740 metros de altura. Su nombre nace de nuestros antepasados y hoy con su tercera generación nace un nuevo vino de marcado carácter. Tierras de Manchuela conquense que tradicionalmente se han dedicado al cultivo de la uva Bobal. Lo que hacen a nuestros vinos merecedores de un carácter único.

TIERRA Y TIPICIDAD

PROCEDENCIA

Vino de finca "LA CASILLA DE ADRIÁN"
Villanueva de la Jara (Cuenca) D.O. MANCHUELA

VIÑEDOS

Viñas viejas de la finca La Casilla de Adrián a 740 mts. de altitud.
Suelo calizo dolomítico con textura arcillo arenosa cubierta de una capa de canto rodado.

VENDIMIA

Vendimia manual en caja de 15 Kg. con selección de uvas en el campo.

VINIFICACIÓN

Maceración en frío sobre cajas de vendimia.
Selección de racimos, despalillado y estrujado leve.
Fermentación 12 – 14 días con pequeños remontados.
Maceración postfermentativa de 4 a 6 días

CRIANZA

Maloláctica en barrica.
6 meses en barrica de roble francés y americano.

EMBOTELLADO

Sin tratamientos de estabilización o filtrado para mantener las características del vino, por lo que pueden aparecer precipitados naturales del vino.

MARIDAJE

Carnes rojas, caza, arroces, pastas, embutidos y gazpachos manchegos.

VARIEDADES

Bobal 100%



Comentarios del Enólogo
José Manuel Moratalla

COLOR

Rojo cereza con ribetes violáceos.

NARIZ

Intensidad media-alta. A copa parada encontramos tabaco y cedro entrelazado con especias. Agitándolo dominan las frutas rojas maduras. Notas balsámicas bien integradas con toques torrefactos del roble de la barrica.

BOCA

La rotundidad de la variedad se ve suavizada por los seis meses de barrica. En boca tiene una entrada agradable, con un ataque fresco, paladar bien conjuntado con su base floral en primer plano y la cremosidad del roble en segundo. Tanino noble y postgusto amplio.

Elaborado y embotellado en origen por:
José Manuel Moratalla Collado
RE CLM 0744/CU

CODIGO GS1: 8437016926079
75 CL

16230 Villanueva de la Jara-Cuenca-Spain

14% VOL

www.bodegayviñedosmoratalla.es

Temperatura de servicio 14-16° C

PRODUCT OF SPAIN

