



Senda de las Rochas BOBAL 2016

Ecológico



SILVER MEDAL
CWWSC - 2018



TIPO DE VINO: Tinto Roble Ecológico
REGIÓN: Albacete
D.O. Manchuela
VARIEDAD DE UVA: 100% Bobal
COSECHA: 2016
ECOLÓGICO: SI
LOCALIZACIÓN: Paraje a 700 metros de altitud con suelos franco arcillosos, orgánicamente pobres y con pluviometrías anuales de 350 mm. Con climas severos pero suavizados por la influencia Mediterránea de la zona.
NOTA DE ELABORACIÓN: Maceración de 7 a 10 días. Fermentación controlada a 20°C con tratamiento totalmente ecológico. Con 5 meses en bodega de roble francés, se acompleja aportando aromas.
NOTAS DE CATA:
Vista: Rojo rubí con ribetes azules.
Nariz: Aceitunas (morquera), ciruelas, panificación (avellanas), ligero tostado.
Gusto: Tostados, graso, amargo, largo, fresco, contundente.
MARIDAJE Ideal para carnes, aves o cualquier plato casero.

WINE TYPE Organic Oak Red Wine "Tinto Roble"
REGION Albacete
D.O. Manchuela
GRAPE VARIETY 100% Bobal
CROP 2016
ORGANIC: YES
LOCATION Location at an altitude of 700m above sea level with organically poor sandy-clay soils and annual rainfalls of 350mm. The climate is severe but moderated by the influence of the neighbouring mediterranean climate.
WINEMAKER NOTES 7 – 10 days meceration with controlled fermentation at 20°C with totally ecological treatment. This wine has been oaked in French Oak barrels for 5 months.
TASTING NOTES
Sight: Rubi red colour with blue edging.
Nose: Olives (morel), plums, baking (hazelnuts), light toasted.
Taste: Toasted, greasy, bitter, long, fresh, overwhelming.
FOOD PAIRINGS Ideal for meat (red and white) and all home-made meals.



C/ Villatoya, 26, Alborea / Albacete / España
www.bodegapardotolosa.com
 Telf. +34 963517067
direccion@bodegapardotolosa.com