



Mizarán bobal rosado

Ecological wine



TIPO DE VINO Rosado.

REGION Albacete

D.O. Manchuela

VARIEDAD DE UVA Bobal

COSECHA 2020

ECOLOGICO SI

LOCALIZACION 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 ELABORACION Maceración con los hollejos muy corta, 3 horas. Fermentación controlada a 16°C

NOTA DE CATA

Vista: Limpio, brillante, rojo rubí.

Nariz: Frescor, dulzor y aromas divertidos a gominola.

Gusto: En boca se comporta con seriedad, acidez marcada e integrada, y un amargor varietal que le da personalidad a la vez que persistencia.

MARIDAJE: Servido frio, acompañara muy bien aperitivos, pastas, arroces, pescados y comidas ligeras. Se recomienda tomar frío entre 12 y 14°C.

WINE TYPE Rose (Blush)

REGION Albacete

D.O. Manchuela

GRAPE VARIETY Bobal

CROP 2020

ECOLOGICAL 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 A short maceration period of 3 hours with skins and fermentation at a controlled temperature of 16°C.

TASTING NOTES

Sight: Clean, bright, ruby red.

Nose: Freshness, sweetness and fun aromas of gummy.

Taste: In mouth it behaves with seriousness, marked and integrated acidity, and a varietal bitterness that gives it personality at the same time as persistence.

FOOD PAIRINGS Served cold, it combines well with light meals, fish, etc. Serve at 12-14°C.

C/ Villatoya, 26, Alborea / Albacete / España
www.bodegapardotolosa.com

Telf. +34 963517067
direccion@bodegapardotolosa.com

