



Senda de las Rochas

BOBAL 2014

Organic wine



TIPO DE VINO Tinto Joven

REGION Albacete

D.O. Manchuela

VARIEDAD DE UVA 100% Bobal

COSEHA 2014

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 de 7 a 10 días. Fermentación controlada a 20°C con tratamiento totalmente ecológico. Almacenado 5 meses en barrica de roble.

NOTA 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 Red - young

REGION Albacete

D.O. Manchuela

GRAPE VARIETY 100% Bobal

CROP 2014

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 7 – 10 days meceration with controlled fermentation at 20°C with totally ecological treatment. Oaked 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