

Cupido

VINO TINTO BOBAL



Información nutricional e ingredientes

Análisis

- Alcohol: 14,5 % vol
- Acidez Volátil: 0,51 g/L
- Azúcares reductores: 2,4 g/L
- pH: 3,63
- SO₂ Libre: 4 m/L
- SO₂ Total: 50 mg/L
- Acidez Total: 4,87 g/L

Nombre del Vino: Cupido Bobal Roble

Añada: 2022

Variedad: 100 % Bobal Ecológico

Clasificación: Vino Tinto Roble

Denominación de Origen: Manchuela

Origen: Viñedos de cepas vieja

Cultivo: Ecológico

Grado Alcohólico: 14,5 % vol.

Elaboración: Vendimia manual, artesanal, selección de racimos, crianza en depósitos de hormigón y barrocas de roble francés de 500 l, sin clarificación ni filtrado,

Embotellado: Botella Borgoña (750 ml), corcho natural.

Temperatura de Servicio: 16 °C

Producción Limitada

Reflejo de su filosofía artesanal, ecológica de la Bodega La Cepa de Pelayo y el carácter único de las cepas de la de variedad Bobal, autóctona de la Manchuela

Elaboración

Proveniente de viñedos de cepas viejas, cultivadas bajo prácticas ecológicas, en Alcalá del Júcar, entre los valles de los ríos Júcar y Cabriel, dentro de la Denominación de Origen Manchuela.

Se realiza la vendimia manual con selección rigurosa de uvas en viñedo, tras una fermentación en depósitos de hormigón para preservar los aromas varietales, pasa a su posterior crianza durante 10 meses, sobre lías en barricas de roble francés de 500 litros, seguida de 5 meses en depósitos de hormigón, para una integración perfecta de sus matices.

Cata

Color: Colores de frambuesa con reflejos violáceos. Marcado ribete de colores vivos, con capa alta. En copa nos queda una lágrima tintada, propiedad de la variedad Bobal.

Aroma: A copa parada encontramos notable intensidad a nariz, con una frescura de fruta roja, negra y madura. A copa agitada, percibimos aromas balsámicos, toques sutiles a regaliz y ciertas notas a levaduras lácteas.

En Boca: Estructurado, con una acidez equilibrada y taninos maduros que aportan elegancia y persistencia.

Maridaje

Perfecto para acompañar:

- Carnes a la parrilla.
- Platos de caza.
- Quesos curados.
- Guisos especiados.
- Chocolates

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN

CUPIDO BOBAL ROBLE ha sido embotellado sin tratamientos de estabilización para conservar su pureza e integridad. Evolucionará positivamente en botella. Almacenar en un lugar fresco y oscuro, entre 10 y 15 °C. Mantener la botella en posición horizontal para conservar el corcho en óptimas condiciones. Evitar cambios bruscos de temperatura y exposición a vibraciones