

Ole de Aromas

VINO TINTO JOVEN



Información nutricional e ingredientes

Análisis

- Alcohol: 13 % vol
- Acidez Volátil: <013 g/L
- Azúcares reductores: 0,20 g/L
- pH: 3,38
- SO₂ Libre: 15 m/L
- SO₂ Total: <4 mg/L
- Acidez Total: 6,92 g/L

Nombre del Vino: Olé de Aromas Bobal

Añada: 2024

Variedad: 100 % Bobal Ecológico

Clasificación: Vino Joven

Denominación de Origen: Manchuela

Origen: Viñedos de cepas vieja

Cultivo: Ecológico

Grado Alcohólico: 13,5 % vol.

Elaboración: Vendimia manual, artesanal, selección de racimos, sin clarificación ni filtrado, crianza en fudres de 2000 l.

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.

Elaborado siguiendo el proceso de maceración carbónica, donde los racimos se introducen enteros (baya y raspón) en depósitos de hormigón de 8.200 litros. La fermentación se realiza a 15 °C durante 7 días, manteniendo la frescura y la tipicidad de la variedad. Posteriormente, se prensa la pasta y se trasiega a los fudres, de 2000 l, donde realiza la fermentación maloláctica.

Crianza

7 meses en depósitos de hormigón sobre sus lías para acabar de redondear su perfil aromático y gustativo.

Cata

Color: Capa media, color rojo cereza con un ribete vivo que refleja juventud.

Aroma: Intenso en aromas, con una gran fragancia a frutas frescas como frambuesas, fresas, arándanos y cerezas, acompañadas de notas de ciruela negra madura, sobre un sutil fondo floral.

En Boca: Se muestra fresco y equilibrado, lleno de fruta fresca. Tiene una acidez bien integrada, con un final largo y ligeramente goloso.

Maridaje

- Platos ligeros como ensaladas con frutos secos.
- Arroces de montaña.
- Tapas y aperitivos: quesos suaves y embutidos.
- Carnes blancas: pollo o pavo con salsas suaves.

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN

OLE de AROMAS ha sido embotellado sin tratamientos de estabilización para conservar su pureza e integridad. Evolucionará positivamente en botella. Conservar en lugar fresco y seco entre 12°C y 14°C en posición horizontal.