

# Bobal de San Juan

## Smaaknotitie

Deze Vegan Bobal wijn heeft een granaat rode kleur met paarse tinten. Geurig, intens aroma van rode bessen, aardbei en een bloemige toets van viooltjes. Kruidige tonen op de achtergrond met zwarte peper en zoethout. In de mond fris, smaakvol rijp rood fruit met enkele tonen van peper. De zuurgraad is aangenaam in balans, typisch voor de Bobal druif.

## Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 14 – 16 °C.

## Gastronomie

Deze wijn is gaat goed samen met vegetarische gerechten, antipasta, rood vlees, stoofschotels en diverse kazen.

## Vinificatie

Geproduceerd van de hand geplukte druiven van onze 40-60 jaar oude Bobal wijnstokken. Deze wijnstokken groeien tussen het struikgewas en worden niet-geïrrigeerd. Na de oogst wordt de wijn gefermenteerd en gedurende 10 maanden gerijpt in ondergrondse tanks van ruw beton.

## Omgeving

Onze wijnmakerij is gelegen in het hart van D.O.P Valencia met de wijngaarden op steile heuvels van 400m tot 700m boven de zeespiegel. Het klimaat (lange hete, droge zomers en koude winters) is een van de strengste van alle Spaanse wijnbouwgebieden. Toch zijn de wijnstokken goed aangepast aan een dergelijk klimaat. Dit komt door de mediterrane invloed van de koele wind, bekend als de Solano, die helpt om de temperaturen laag te houden.



## Wijnbeschrijving

Zone	D.O.P. Valencia
Druif	100% Bobal
Alcohol	13,5%

## Logistieke informatie

Fles	0,75 L
Doos	6 st.
Per pallet	95 dozen van 6

