

LOS BOBALISTAS

BLANC DE NOIR 2024

13% Vol BOBAL 100%

D.O.P. RIBERA DEL JÚCAR, CUENCA



BODEGAS Y VIÑEDOS ILLANA

- *Family Estate* -



Vendimia nocturna en cajas (prevenimos altas temperaturas, oxidaciones y la rotura de uvas prematura).

Uvas a prensa sin despalillar ni estrujar, obteniendo solamente el mosto procedente de la presión ligera (el prensado directo evita la sobre-extracción de color, buscamos obtener el mosto sin nada de color dado que la carne y el mosto de la bobal son blancos.)

Fermentación a baja temperatura (15°C) para obtener aromas sutiles, francos, frescos y elegantes.

Crianza en depósito sobre lías finas con battonage periódico para mantenerlas en suspensión (obteniendo de este modo más complejidad, redondez y textura en boca).

Cata:

Visual: Vino amarillo pálido con irisaciones grisáceas. Limpio y brillante.

Olfativo: Aromas delicados de flores blancas, notas herbáceas y fondo cítrico.

Gustativo: vino de gran frescura, equilibrio y elegancia, con buen equilibrio de acidez y retrogusto largo.



Certificación
Ecológica



Vegano
Certificación V-Label



Sostenibilidad ambiental
Certificación ISO 14001
Certificación SWfCP



+34 969 147 039



info@bodegasillana.com



www.bodegasillana.com



@BodegasIllana