

# LOS BOBALISTAS CLÁSICO 2024

13,5% Vol BOBAL 100%

D.O.P. RIBERA DEL JÚCAR, CUENCA



BODEGAS Y VIÑEDOS ILLANA

- Family Estate -



*Vendimia* nocturna en cajas.

*Maceración* prefermentativa 48 horas a baja temperatura (mayor obtención de color y aromas varietales sin extracción de taninos vegetales).

*Fermentación* a temperatura controlada baja (22°C) en busca de una mayor frescura y franqueza de los aromas varietales.

Tras la maloláctica, battonage periódico de las lías finas para incrementar el equilibrio y percepción de sucrosidad y grasa en boca.

*Crianza* de 10 meses entre tinaja y depósito con microoxigenación.

*Cata*

Visual: Rojo rubí muy vivo, con reflejos violáceos, limpio y brillante.

Olfativo: Notas de guindas, cerezas, fresa y flores rojas, sobre un tono balsámico que recuerda al laurel.

Gustativo: Paso a boca muy goloso, frutal, armónico y fresco, con un gran equilibrio entre acidez y grado alcohólico. Vino redondo de sensaciones aterciopeladas.



Certificación  
Ecológica



Vegano  
Certificación V-Label



Sostenibilidad ambiental  
Certificación ISO 14001  
Certificación SWfCP



+34 969 147 039



info@bodegasillana.com



www.bodegasillana.com



@BodegasIllana