

LOS BOBALISTAS

CUVÉE 2022

14% Vol BOBAL 100%

D.O.P. RIBERA DEL JÚCAR, CUENCA



BODEGAS Y VIÑEDOS ILLANA

- Family Estate -



Vendimia seleccionada de las viñas más viejas de bobal de la finca plantadas en 1969.

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.

Crianza de 10 meses en barricas nuevas de roble francés de 300 litros que aporta mayor complejidad a nivel aromático y gustativo.

Cata:

Visual: Rojo cardenalicio intenso, vivo, brillante y limpio.

Olfativo: intensas notas de cerezas, frambuesas rojas y zarzamora, acompañadas de notas especiadas y tostados procedentes del paso por barrica.

Gustativo: Vino de boca carnosa y sabrosa con retrogusto complejo que conjuga a la perfección las notas varietales con notas especiadas y confieren complejidad que provienen de la crianza en barricas francesas de gran calidad.



Certificación
Ecológica



Vegano
Certificación V-Label



Sostenibilidad ambiental
Certificación ISO 14001
Certificación SWFCP



+34 969 147 039



info@bodegasillana.com



www.bodegasillana.com



@BodegasIllana