

LOS BOBALISTAS

CLÁSICO 2022

14% 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 en 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