

Vinea Clausa

Vino tinto joven

Variedad: Bobal

Graduación: 15° C.



Vendimia manual y seleccionada. **Viña ecológica**, cultivada en vaso y seco, de cepas centenarias (**Alta Expresión**), de bajo rendimiento que da lugar a uvas de bobal de extraordinaria calidad, con la que elaboramos un vino complejo y armonioso. Embotellado, taponado y etiquetado de forma manual.

Su **elaboración** es **artesanal**, respetando al máximo sus cualidades naturales, no hemos utilizado clarificante y estabilización por frío, lo que puede provocar la aparición de sedimentos naturales en la botella, que en ningún momento, altera la calidad del mismo.

En su **fase visual**: es un vino limpio, brillante, color morado intenso, rojo cereza picota, oscuro (capa alta).

En su **fase olfativa**: aromas intensos y agradables, olor a fruta (cereza madura) y florales (rosa).

En su **fase gustativa**: elegante, equilibrado, sedoso, aterciopelado, fruta madura, buena acidez, postgusto largo y persistente, tanino integrado haciendo un vino suave.

Perfecto para acompañar platos elaborados, guisos, carnes y verduras a la brasa, quesos, chocolate con alta pureza de cacao. Se recomienda tomar a una temperatura de 16- 18 °C. Se aconseja dejar la botella abierta para que se oxigene antes de su consumo.