

Vinea Clausa

Vino tinto madurado

Variedad: Bobal

Graduación: 15° C.



Vendimia manual y seleccionada. Viñedo situado en Fuenterrobles a casi **900 metros de altitud**, de cultivo ecológico, en secano y con **cepas viejas** de más de 70 años, de bajo rendimiento, que dan lugar a uvas de gran concentración y calidad, con las que elaboramos un vino expresivo, equilibrado y fiel a su origen.

Fermentado de forma espontánea con levaduras autóctonas y elaborado mediante un proceso artesanal que respeta al máximo las cualidades naturales de la uva. **Crianza de 12 meses** con un sistema de rotación entre barrica de roble francés y acero inoxidable, logrando integrar la madera sin restar protagonismo a la fruta.

En su **fase visual**: es un vino limpio y brillante, de color rojo violáceo intenso con reflejos púrpura, de capa alta.

En su **fase olfativa**: aromas intensos de fruta roja y negra madura (cereza, mora, ciruela), acompañados de notas florales, especiadas y un sutil fondo balsámico y mineral.

En su **fase gustativa**: estructurado, equilibrado y con volumen, presenta una entrada suave con buena acidez, taninos firmes y sedosos, y un final largo y persistente con recuerdos frutales y especiados.

Perfecto para acompañar carnes, guisos, arroces, quesos curados y platos de cocina mediterránea. Se recomienda servir entre 16-18 °C.