

BODEGAS HISPANO+SUIZAS



HISPANO SUIZAS BOBOS FINCA CASA LA BORRACHA

D.O.P. Utiel-Requena, España

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Bobal.

Alcohol: 13,5%.

Reposo: Realizamos la fermentación maloláctica en barricas de 400 litros de roble francés y envejecemos un mínimo de 10 meses en barricas nuevas de roble francés de 300 litros.

Capacidad de Guarda: 7 años.

Temperatura de Servicio: de 15 - 17º C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Rojo intenso con reflejos violáceos.

Aroma Complejo, combinando aromas de roble con fruta madura y sotobosque sobre un fondo tostado balsámico. Sabor Lleno, graso y con paso de boca majestuoso, combinando el equilibrio del tanino elegante con buen peso de fruta y un final muy noble con recuerdos al tostado ligero de la madera y una buena acidez.

MARIDAJE

Tómalo con carnes a la brasa, asados, guisos de carnes rojas o quesos curados.

BODEGAS HISPANO SUIZAS

Bodegas Hispano+Suizas pertenece a la Denominación de Origen Protegida Utiel- Requena, una de las zonas vitivinícolas españolas de mayor tradición y en la que han apostado para producir sus vinos. Esta región, situada a caballo entre la meseta y el Mediterráneo, permite una combinación climática para producir uva de gran calidad y con singularidades muy acusadas.

TOMA
UNO