



Continent du Vin

MARSILEA – Bobal Joven Tinto - 2016

Cépages et terroir

Producteur:

Marsilea - Sebastian MANCEBO HERNANDEZ

Viticulture et Vinification:

Les raisins sont récoltés un peu avant le levé du soleil, pour qu'il restent froids. Les deux-trois premiers jours, la température de la cuve de fermentation ne dépasse pas 10°.

Pour une macération pré-fermentaire à froid. Puis la température monte jusqu'à 28-30°.

Pendant la montée en température, 4 à 5 remontages sont effectués jusqu'à la fin de la fermentation. La vinification est élaborée avec des levures indigènes. La fermentation malolactique se fait ensuite entre 20 à 30 jours.

Puis clarification, stabilisation à froid et filtration pour la mise en bouteille.

Appellation d'Origine:

D.O. Valencia

Climat :

Micro climat – 900 mètres d'altitude (neige en hiver et chaud l'été)

Cépage:

100% Bobal

Dégustation

Le vin présente une couleur brillante rouge cerise, avec de beaux reflets pourpres.

Le nez offre un bouquet de fleurs sauvages et certaines notes de minéralité qui sont typiques des sols de la région.

La bouche est puissante et veloutée. On perçoit une légère amertume à la dégustation. La longueur est belle et persistante

Sucre résiduel : 0.8 g/l ; Acidité totale : 4.5 g/l ; PH : 3.70 ; Alcool : 12.5 %

