

Boa bobal

Vino orgánico certificado



DENOMINACIÓN DE

ORIGEN:	Valencia
CLIMA:	Mediterráneo
UVA(S):	Bobal
SUELO(S):	Pardo, pedregoso, piedra caliza, arcilloso
ALTITUD:	800-900 metros
EDAD DE LA VIÑA:	30-50 años
AGRICULTURA:	Ecológica Certificada
PODA:	Espaldera y vaso
PRODUCCIÓN:	3500 cajas



Boa está elaborado combinando adecuadamente tecnología e innovación con la tradición en el cultivo de las explotaciones agrícolas de dos generaciones, utilizando métodos ecológicos para la obtención de los mejores vinos.

La situación de los viñedos se encuentra en el municipio de Sinarcas dentro de la Denominación de Origen, Valencia. Con inviernos, fríos, primaveras y otoños suaves, veranos cálidos y secos. Los terrenos presentan texturas diversas, predominando las calizas, parda, arcilla y grava. De esta forma, la adecuada combinación de clima y “terroir” que presenta nuestra localización, propicia la obtención de vinos con suaves taninos. Boa es un vino obtenido mediante la variedad autóctona de uva Bobal, procedente de viñas viejas con baja producción y vendimia manual. Boa es un cuvée hecho especialmente para Vinos de Terruños por la Familia Pastor Gilabert en colaboración con el enólogo y viticultor Sebas Mancebo, pionero en la agricultura ecológica en Sinarcas, Valencia.

Vinificación: Uvas procedentes de viejos viñedos vendimiadas manualmente. Fermentado en depósito de acero inoxidable con levaduras indígenas con un posterior ligero filtrado antes de embotellar.

Carácter: Presenta un color rojo picota brillante, de capa media y un bonito ribete violáceo. En nariz, es donde se muestra este monovarietal. Aromas de flores silvestres y ciertas notas minerales características del suelo y la zona. En boca contundente y goloso. Esconde un ligero amargor en su recorrido en boca y final bastante largo y persistente.

Gastronomía: Todo tipo de carnes, embutidos, barbacoas y quesos.

www.vinosdeterrunos.com