

# Bonica, Bobal

*Vin organique, végétalien  
certifié, agriculture  
biodynamique*



## DÉNOMINATION

D'ORIGINE:	Valencia Méditerranéen
CLIMAT:	Bobal
RAISIN(S):	Brun, argileux, graveleux,
SOL(S):	Calcaire
ALTITUDE:	725-850 mètres.
AGE DE LA VIGNE:	30-45 ans
AGRICULTURE:	Biologique certifiée, biodynamique
TAILLE DE LA VIGNE:	En espalier et en gobelet
PRODUCTION:	2800 caisses



BONICA est produit en combinant la technologie et l'innovation avec la tradition de trois générations dans l'exploitation agricole, en utilisant des méthodes écologiques pour l'obtention des meilleurs vins.

Les vignobles sont situés dans la localité de Requena, Valencia, un endroit connu par ses hivers froids, ses printemps et automnes doux et ses étés chauds est secs. Ses terrains comportent des textures différentes où prédominent la calcaire, l'argile, les galets roulés et la grave. Cette combinaison entre climat et terroir de notre emplacement permet l'obtention des vins avec des tanins mûrs. BONICA est un vin obtenu à partir de la variété autochtone du cépage Bobal, originaire de vieilles vignes avec un production faible et une récolte manuelle.

BONICA est une cuvée produite par la famille Pastor Gilabert en partenariat avec l'œnologue et viticulteur R. Valiente, pionnier de l'agriculture biologique et biodynamique à Requena, Valencia.

**Vinification:** Des raisins issus des vieilles vignes vendangées à la main. Fermentation dans des cuves en acier inoxydable en utilisant des levures indigènes, élevage pendant 6 mois dans des barriques françaises et filtration douce avant la mise en bouteille.

**Caractère:** Rouge rubis, couche moyenne et une jolie robe. On ressent ce monovariétal surtout au niveau du nez. En bouche il est fort et gourmand. Acidité fraîche, tanins mûrs et veloutés, une finale longue et accentuée.

**Gastronomie:** Tous les types de viandes, charcuteries, grillades et fromages.

[www.vinosdeterrunos.com](http://www.vinosdeterrunos.com)