

Bonica, Bobal

*Vino orgánico, vegano
certificado, agricultura
biodinámica*



DENOMINACIÓN DE

ORIGEN:	Valencia
CLIMA:	Mediterráneo
UVA:	Bobal
SUELOS:	Pardo, pedregoso, piedra caliza, arcilloso
ALTITUD:	725-850 metros
EDAD DE LA VIÑA:	30-45 años
AGRICULTURA:	Ecológica Certificada, biodinámica
PODA:	Espaldera y Vaso
PRODUCCIÓN:	2800 cajas



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

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

Vinificación: Uvas procedentes de viejos viñedos vendimiadas manualmente. Fermentado en depósito de acero inoxidable con levaduras indígenas, criado posteriormente durante 6 meses en barrica Francesa. Con un posterior ligero filtrado antes de embotellar.

Carácter: Presenta un color rojo rubí, de capa media y un bonito ribete. En nariz, es donde se muestra este monovarietal. Aromas de fruta roja y ciertas notas minerales características del suelo y la zona. En boca contundente y goloso. Acidez fresca, taninos maduros y aterciopelados, final bastante largo y persistente.

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

www.vinosdeterrunos.com