ACQUISTATO IL .....

Vividor 2021 Bobal DO Utiel - Requena 2021

Una tentazione a cui è difficile resistere

Immaginate uno scenario unico. Vigneti che affondano le proprie radici in terreni argillosi e asciutti. Siamo a Ovest della provincia di Valencia, a circa 700 metri di altitudine. Qui Bodegas Arráez coltiva le uve Bobal e Garnacha con cui produce questo Vividor. Il Bobal, in particolare, e? una delle uve piu? naturalmente ricche di Resveratrolo, una sostanza antiossidante, nota per le sue proprietà benefiche sul cuore e che aiuta a metabolizzare i grassi. I vigneti, incredibili sotto un profilo paesaggistico, si sviluppano in un ambiente caratterizzato da un clima continentale, con inverni rigidi ed estati calde, influenzato dal Mediterraneo. "Vividor - come scrivono i suoi produttori - e? una tentazione a cui è difficile resistere". Un rosso spagnolo purosangue caratterizzato da un colore tendente al violaceo, con profumi di frutta rossa, note floreali e tocchi balsamici. In bocca e? ampio, pieno e molto ben strutturato. Un vino decisamente importante in cui frutto e legno convivono per creare un insieme appagante che lascia in bocca un finale lungo e piacevole. Un vino perfetto da proporre nei momenti di relax, accompagnandolo con i classici spuntini spagnoli, le tapas, o a piatti di carne rossa.

E' decisamente "una grande famiglia", quella di Bodegas Arráez. Una grande squadra, formata da molte persone, unite dalle stesse idee e dallo stesso modo di intendere il vino. Un gruppo affiatato. La cantina si trova a Font de la Figuera ed è stata costruita a partire da tre vecchie cantine appartenute a viticoltori privati. Nel tempo la cantina è stata rinnovata e adattata per incorporare nuove tecniche di vinificazione e imbottigliamento. Ma questo non ha cambiato l'approccio originale, fedele alla tradizione vinicola locale. I vigneti si trovano a circa 90 chilometri dal Mediterraneo e ad un'altitudine compresa tra i 600 e gli 800 metri, tra due valli il cui orientamento genera un microclima mediterraneo-continentale. Questo, insieme a terreni naturalmente poveri, crea condizioni uniche nel loro genere, perfette per la coltivazione di uve di qualità. La cantina possiede 30 ettari di vigneti di varietà prevalentemente locali. Viti di 40 anni ancora ad alberello e nuovi impianti moderni realizzati con tecniche contemporanee.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Spagna
Uve	85% Bobal 15% Garnacha
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia: Raccolta manuale. Afnamento: 4 mesi in barrique di rovere francese e americano
Sensazioni	Color rosso violaceo, profumi di frutta rossa con note foreali e tocchi balsamici. L'ingresso in bocca è ampio, un vino di volume, pieno e molto ben strutturato. L'unione tra frutto e legno avvolge la bocca, lasciando un fnale lungo e piacevole

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821