



ACQUISTATO IL

Bobal Rosé 2024

2024

Decisamente fruttato, con un bel finale vellutato



Se non vi è mai capitato di assaggiare un vino prodotto con il 100% di uve Bobal, vinificato in rosso o, come in questo caso, in rosa, non dovete preoccuparvi. Nonostante sia il secondo vitigno a bacca rossa più piantato in Spagna (stando a numeri ufficiali), resta comunque piuttosto raro al di fuori dei confini nazionali. La sua caratteristica fondamentale è quella di dar vita a vini decisamente fruttati, con tannini morbidi e un lungo finale vellutato. Non fa eccezione questo rosé proposto da Aula, marchio di proprietà dal grande Grupo Coviñas. Un vino super piacevole fin dall'aspetto, grazie al suo colore rosa brillante e vivo. Al naso, poi, conferma la sua natura di vino piacevolmente fruttato, con un delicato bouquet che richiama soprattutto i piccoli frutti di bosco, e in particolare le fragole e i lamponi. Stesse note ben riconoscibili anche in bocca, dove però il vino si contraddistingue anche per una piacevole freschezza naturale. Ottimo aperitivo, questo rosé spagnolo può accompagnare un pranzo o una cena leggeri. Per la sua natura delicata, però, può tranquillamente essere proposto anche in abbinamento a un fine pasto goloso. Ottimo, per esempio, accanto a una coppa di frutti di bosco al naturale o con una fetta di torta alla frutta, con un sottile velo di crema pasticciera.

Il Grupo Coviñas è la principale cantina della Denominazione di Origine Utiel-Requena, con oltre il 41% del totale dei terreni vitati. Tecnicamente si tratta di una cooperativa secondaria, ossia una cooperativa che comprende altre cooperative. Fondata a Requena negli anni 60 su iniziativa dei viticoltori delle 10 cooperative della regione che hanno unito le forze per sfruttare la loro forza vendita e ottimizzare la disponibilità sul mercato dei loro vini di alta qualità. Coviñas rappresenta oggi oltre 3.000 agricoltori che appartengono a dieci diverse cooperative: Los Isidros, Requena, La Portera, Roma, Las Monjas, San Antonio, Campo Arcís, Villargordo, Barrio Arroyo e Los Duques. La cantina di maturazione dei vini, inaugurata ufficialmente nel 2003, ha spazio sufficiente per ospitare circa 10.000 botti. A questa si aggiunge un'area di stoccaggio per le bottiglie con una capacità di un milione di pezzi. Tutto con controllo automatizzato dell'umidità e della temperatura.

La Vigna	
Terreno	
Esposizione	Nord Est
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Spagna
Uve	100% Bobal
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	da bere subito
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Dopo la criomacerazione e la soffice pressatura, vengono effettuati i travasi ed il mosto pulito viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
Sensazioni	Color rosa brillante. Delicati aromi fruttati di fragole e lamponi. Al palato questa frutta rossa predomina ed appaga la sua persistenza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821