ACQUISTATO IL .....

Bobal Tempranillo 2024 2024



Rosso caliente

80% Bobal e 20% Tempranillo. Non potrebbe essere più spagnolo il taglio scelto da Aula per questo rosso caliente. Aula è uno dei brand proposti dal grande Grupo Coviñas. I suoi vini si caratterizzano per una cifra stilistica ben riconoscibile e una pulizia decisamente sorprendente. Il Bobal, per chi non lo sapesse, è il secondo vitigno a bacca rossa più piantato in Spagna (stando a numeri ufficiali), pur essendo piuttosto raro al di fuori dei confini nazionali. Apprezzato soprattutto per la sua capacità di dar vita a vini morbidi e fruttati, è il compagno ideale per il Tempranillo che invece ha poco zucchero e tannini importanti. Rosso ciliegia di buona intensità, al naso presenta richiami netti di frutta matura che introducono a un sorso ben equilibrato ed espressivo.

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 Est

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Spagna

Uve Bobal e Tempranillo

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da bere subito

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione

Sensazioni Color rosso ciliegia di buona intensità. Al naso sentori di frutta rossa matura. Al palato il frutto è equilibrato e piacevolmente espressivo

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