

MIL CEPAS 2017

De Manuel Manzaneque Suárez, viticultor y enólogo.

Variedad: 100% **Bobal**.
Vino de Parcela: Mil Cepas
Paraje: Palomera (Casas del Rey, Valencia)
Denominación de Origen Valencia
Añada. 2017
Producción: 2170 botellas y 45 Magnum

Edad del viñedo: **70 años**, en una sola parcela de 0,9 ha. Se trabaja con una viticultura tradicional, ecológica, buscando siempre una uva sana, madura, y equilibrada. Una excelente materia prima.

Todos los trabajos del viñedo, poda de invierno, poda y vendimia en verde, seguimiento de la maduración son realizados por Manuel, Paloma y su equipo.

Sólo se han realizado tratamientos naturales en la viña, y el viñedo y el vino están certificados como ecológicos.

Tipo de suelos: **Arenosos**, con grava en el subsuelo, pobres, frescos, sueltos y bien drenados.

Vendimiado el 10 de octubre, en el momento óptimo de maduración de la parcela. Añada de verano muy caluroso y seco, con varias olas de calor extremo pero al final del verano amplias diferencias de temperatura entre el día y la noche, que le aporta al vino una gran frescura y elegancia, con mucha fruta, notas florales y una buena tensión.

Vinificación: Grano entero, sin estrujar, 15% de racimo entero con raspón. Maceración prefermentaria en frío de 4 días a 12°C para la extracción de aromas. Fermentación a 22°C en lagares con levadura autóctona, buscando el **respeto** y la **tipicidad** de la materia prima.

Fermentación Maloláctica espontánea en barrica de roble francés de un vino.

Crianza de 14 meses en barrica de roble francés de un vino.

En la búsqueda de la excelencia, hemos incorporado el primer tapón de corcho natural del mundo con garantía de TCA no detectable, tecnología NDtech

Mil Cepas, nuestra gama de Vinos de Parcela, es el orgullo de nuestra familia, que ampliamos con este bobal de viñedo viejo, ecológico, con un terruño único de suelo arenoso, un vino muy directo con mucha fruta, y notas florales, en boca es fresco, y con buena tensión.

