

Paloma Minguez Bobal 2018



Denominación de Origen Valencia

Variedad: 100% **Bobal de cepas viejas. Certificado ecológico y vegano**

Edad del viñedo: **40 años** en la parcela El Ardal situada en Camporrobles (Valencia).

Clima mediterráneo con influencia continental.

Se trabaja con una viticultura ecológica y con bajos rendimientos de unos 30 Hl/ha. Buscando siempre una uva sana, madura, y equilibrada. Una excelente materia prima.

Tipo de suelos: **Muy activos**, bien aireados, con alta capacidad de intercambio catiónico, arcillo-arenoso con gran cantidad de piedra en superficie.

Añada con un otoño seco, seguido de un invierno y una primavera con buenas lluvias que permitieron una correcta brotación y con un verano algo atípico. Con más lluvias de lo normal, temperaturas menos cálidas de lo esperado y pocos días de sol. Este contexto hizo que la recolección comenzara un poco más tarde de lo habitual, la tercera semana de Octubre. Aún con estas estaciones atípicas el toque final de la uva se dio con unos días soleados y secos que permitieron recoger el fruto en su punto más óptimo de maduración y con unas condiciones organolépticas excepcionales.

Vinificación: selección de racimos a la entrada en bodega. Larga elaboración con maceración prefermentativa en frío, breve fermentación alcohólica a bajas temperaturas y una última fase de maceración post-fermentativa con sus hollejos. Tras esta etapa, el vino realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble francés y envejece en ella hasta los 6 meses. Por último, los procesos de clarificación, estabilización y filtrado se realizan de la manera más respetuosa posible, para preservar al máximo sus características una vez embotellado

Paloma Minguez Bobal es un vino **hedonista**, muy apetecible y sabroso, fresco, goloso y **divertido**, un vino “disfrutón”, hecho con uvas ecológicas de gran calidad, y mucho respeto a su tipicidad. Un gran vino con una relación calidad-precio **imbatible**.