

Ferrer Bobet Ferrer Bobet (2014)



IDENTIDAD

Bodega	Ferrer Bobet
Nombre	Ferrer Bobet
Año	2014
Uvas	Carignan (48 %) Syrah (23 %) Garnatxa Negra (22 %) Cabernet Sauvignon (7 %)
Ubicación	España > Cataluña > Priorat
Categoría	Vino Tinto
Precio	24,50 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vinificación Fermentación en depósitos de madera, cemento y acero inoxidable de 15 a 30 Hl. Envejecimiento Crianza realizada en botas de roble francés durante 12 meses. Un 60% de las barricas son de primer uso.
-------------	---

VIÑEDO

Viticultura	Viñedo plantado hace aproximadamente 10 años en terrazas y costers de licorella. También utilizan uva procedente de otros viñedos de más de 20 años. Vendimia manual en cajas de 10 Kg. de uvas procedentes de costers y terrazas de pizarra. Clasificación grano a grano en doble mesa de selección y llenado de depósitos por gravedad.
-------------	--

COMENTARIO



Ferrer Bobet Ferrer Bobet (2014)

Comentario La 2014 es la segunda añada de este vino. Un vino con el que introducirse en la gama y la oportunidad de conocer el gran trabajo elaborador de Ferrer Bobet. Transmite con pureza la complejidad mineral inherente a las viñas de Cariñena. Intervienen también en el coupage la Garnacha negra, la Syrah y en menor medida la Cabernet sauvignon. Para elaborarlo se han evitado las sobremaduraciones, resaltando la elegancia, el frescor y la armonía de los maravillosos costers de pizarra del Priorat.

CATAS (1)

Fecha 13 de diciembre de 2017
Catador Curso De Cata
Puntuación 94,0
Notas NOTA DE CATA DE LA BODEGA:
Vista
Color picota amoratado.
Nariz
Aroma mineral, fruta madura, especiados, regaliz, balsámicos.
Boca
Sabroso, equilibrado, agradable textura y final de buena persistencia.

Visual Rojo picota, corazón negro, con ribete cardenalicio e irisaciones violáceas. Limpio y brillante. Lagrima muy vistosa. Capa alta

Olfato Intensidad muy alta, se impone la madera sobre la fruta, fruta roja madura, chocolate, torrefactos y tabaco de pipa.
Al agitar aparecen notas especiados, regaliz y recuerdos de aceituna negra.

Boca Entrada potente, agradable y persistente. En el paso se muestra con una acidez correcta y taninos sedosos, ya pulidos
Postgusto a fruta roja madura y chocolate.
Persistencia alta
Impresión final muy interesante y agradable.

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
13/12/17	Consumido		