

Bobal Icon 2023 blanco



Añada	2023
Bodega	Pagos de Vega Tolosa
Den.origen	Manchuella
Uvas	Bobal tinta
Fecha de cata	23/10/24
Tipo de vino	Blanc de noir
Precio	14,00 €
Puntuación	6,1

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Viñedos familiares ecológicos de más de 80 años, plantados a 780 metros de altura, entre los valles del Júcar y el Cabriel, en una zona muy próxima a la declarada reserva de la biosfera por la Unesco.

Se macera durante muy poco tiempo para evitar transferencia de color del hollejo al mosto y obtener así este blanc de noir, posteriormente se fermenta durante solo 10 días y se obtiene este vino vegano.

Análisis enológico

Alcohol: 12%

Fases de la cata:

Visual

De color amarillo pajizo con irisaciones grises, esta limpio y brillante, algo glicérico. Se nota algo (muy poco) de transferencia de color de los hollejos

Olfativa

De intensidad media, resaltan aromas a pera y manzana, aportados por la bobal y que no suelen aparecer por si solos en un blanco

Boca

Entrada golosa y ligeramente salino, tiene una acidez media-baja y algo de amargor final, es un vino algo corto y de persistencia media

Notas

Interesante vino por la diferencia con otros blancos