

## AZUA BOBAL ROBLE

BODEGAS  
VITIVINOS

Nombre:	<b>AZUA Bobal Roble</b>
Cosecha:	2014
Tipo de Vino:	Tinto Roble
Variedades:	100% Bobal
Denominación de Origen:	Manchuela
Localización del viñedo:	Viña de Villamalea

### ELABORACIÓN:

Vendimia:	Manual
Bobal:	Octubre.
Fermentación:	Encubado, maceración y fermentación en tina de roble durante 10 días a temperatura controlada de 24°C - 26°C.
Envejecimiento:	3 meses en barrica
Botella:	750 ml

### DATOS TÉCNICOS:

Grado Alcohólico:	12,50 % Vol
Azúcar Residual:	2,00 gr/l
Acidez Total:	4,30 gr/l
pH:	3,56

### DEGUSTACIÓN:

**Vista:** Rojo cereza con ribete violáceo.

**Olfato:** Con aroma a cacao, fruta negra bien madurada, vainilla y pimienta blanca

**Paladar:** Con cuerpo, sabroso, taninos bien pulidos y dulces, agradable, bien sostenido por la acidez, final medio-largo elegante y muy agradable.

### GASTRONOMIA:

Recomendado para platos de caza, carnes a la brasa y quesos.

### PREMIOS:

- Premio Gran Selección Oro al Mejor vino de Castilla la Mancha 2009
- Medalla de Plata en el concurso Vinalies Internationales 2011.
- Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2011
- Medalla de Plata en CWSA 2013

### **BODEGAS VITIVINOS**

Cno. Cabezuelas s/n  
02270 Villamalea (Albacete) España  
Tel: +34 967 48 31 14 — Fax: +34 967 48 39 64  
E-mail: [comercial@vitivinos.com](mailto:comercial@vitivinos.com)  
[www.vitivinos.com](http://www.vitivinos.com)



**VITIVINOS**