

CATA 14 DE ENERO DE 2024

VINOS DESALCOHOLIZADOS Y VINO DE UTIEL-REQUENA "BOBOS"

DISFRUTANDO,0 Bodegas Juan Gil

Vino Blanco variedad verdejo. Elaborado con un proceso de vinificación y desalcoholización. Almacenado en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado. Aromas cítricos con un toque de lima y flores blancas. Acabados florales secos con cualidades de jazmín. Temperatura recomendada de consumo 6º.



DISFRUTANDO.0 BLANCO ESPUMOSO. Bodegas Juan Gil

Vino blanco espumoso, variedad verdejo. Vinificación, desalcoholización y posterior gasificado en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada hasta su embotellado. Color amarillo pálido pajizo con ribete alimonado. Se presenta con una burbuja fina y duradera. Aromas cítricos con un toque de lima, flores blancas y acabados florales secos con cualidades de jazmín. Al probarlo, se experimenta un paso suave con una acidez moderada y una agradable sensación carbónica.



NATUREO 00 Bodegas Torres 88 puntos Peñin

Vino blanco. Variedad Moscatel de Alejandría de la finca Can Goma. Después del proceso de fermentación extrae únicamente el alcohol, manteniendo todo el aroma y sabor en un vino sin alcohol. Color amarillo pálido. Frescos y ricos aromas florales (miel de azahar) y frutales (manzana golden, melocotón y cítricos). Sedoso y suave, con goloso gusto de uva y una punta delicada de limón. En boca es fresco y alegre.



NATUREO 00 SPARKLING Bodegas Torres

Vino blanco "sparkling" Espumoso. Variedad Moscatel de Alejandría, semiseco. color amarillo pálido, con una viva burbuja. Delicado aroma floral (retama) con ricas notas frutales de plátano, coco y frutas tropicales. En boca es alegre, vivaz, festivo, con una fina acidez que recuerda a la manzana. Azúcares 47 g/L; Acidez 7,19 g/L /á.tartático; ph: 3,05. Contiene sulfitos.



ZERO,0 GENIO ESPAÑOL. Bodegas Bastida

Vino tinto. Variedad Tempranillo. Color morado oscuro. En nariz muestra frutos rojos, con una sutil nota terrosa de fondo. En boca es suave, sin dulzor perceptible, pero con taninos suaves y delicados en el final.



BOBOS. Bodegas Hispano-Suizas

Vino tinto. Variedad Bobal. DOP Utiel-Requena. Viñas viejas. Vendimia seleccionada en cajas de 15 kilos. Despalillado, estrujado ligero y encubado en barricas de 400 litros nuevas de roble francés. Macerado a 8º durante 4 días con control de temperatura mediante una placa de acero inoxidable refrigerada por agua introducida en cada barrica. La fermentación se controla hasta una temperatura de 26º. Finalizada la fermentación se descuba por gravedad con un prensado ligero de no más de 0,5 bares. Fermentación maloláctica en barricas de 400 litros y envejecimiento en barricas de roble francés nuevas de 300 litros. Rojo intenso. Complejo de aroma, combinado con fruta madura y sotobosque con un fondo de tostado balsámico. En boca es graso, equilibrado entre tanino y fruta. Buena acidez. Mínima filtración lo que puede dar lugar a algún precipitado natural.

