



Alma de Cantaro Bobal

Alma de Cantaro es un homenaje a algunas variedades menospreciadas en la zona y casi extintas. Es un canto a la belleza escondida que los prejuicios ignoran.

Bobal: Variedad tinta localmente llamada “Valenciana” por su origen mediterráneo. Procedente de viñas de viticultura sostenible.

Nota de cata

“La Bobal está mucho más extendida, especialmente en viñedos antiguos de la Ribera del Duero, de lo que la gente cree, pero casi siempre se mezcla con otras variedades. Este Vino de España te da la oportunidad de probarlo en su estado puro. Picante, especiado e intenso, con taninos robustos, sabores a ciruela negra y aceituna negra, y mucha acidez. Perfecto para acompañar un plato de chuletas de cordero.”

Tim Atkin MW.

* 93 Puntos Tim Atkin MW

LAS VARIEDADES OLVIDADAS

Añada	2022
Variedad/es utilizadas (con %)	100% bobal
Envejecimiento y tipo de barrica	12 meses en barricas de 300 litros de roble francés
% barrica nueva y % barrica usada	100% usada
Nombre y ubicación de viñedo/parcelas	La Aguilera
Edad del viñedo	80 años
Altitud del viñedo	850 metros
Tipo de suelo	Arenoso
Tipo de viña	Vaso en secano
Fecha aproximada de la vendimia	10 septiembre
Nombre del productor	Enóloga: Andrea Sanz Viticultor: Pablo Arranz
Primer año de elaboración de este vino	2016
Detalles de la elaboración del vino	Fermentación a 25° en depósitos de 1.000 kg. Bazuqueos manuales. Maceración suave.