





VARIETADES

Bobal 100%. Graduación: 12,50°

ELABORACIÓN

Una vez encubado la uva se somete a una larga maceración del mosto con el hollejo y tras un proceso de maceración-fermentación controlada se realiza una pequeña maduración de 4 meses sobre roble frances.

NOTAS DE CATA

Rojo picota muy intenso con ribetes morados y violáceos. Muy aromático. Predominan la fruta roja y frutas del bosque, tipo mora, grosella, los cuales se combinan con los tostados aportados por la madera ofreciendo un vino complejo. Tiene un paso de boca potente y muy estructurado.

MARIDAJE

Es un vino muy aconsejable para carnes rojas y a la brasa.

BOTELLA / BOTTLE



Botella / **Bottle** Tinto Bobal Joven Roble / **xxxx**

Capacidad / **Capacity**

75CL

Altura / **Hight**

315 mm

Código EAN / **Bar code**

8437009113097



SAN ANTONIO ABAD
SOC. COOP. DE CLM

C/. BARRIO ARRIBA, 9
02260 FUENTEALBILLA (Albacete)
SPAIN

TEL.: 967 472 026
FAX: 967 477 530

www.sanantonioabad.com
correo@sanantonioabad.com