



Ingredientes: fruta, solo fruta

Esta es la clave, un vino de autor que se ha mimado la materia prima con unos frutos de calidad extrema, uvas que huelen, saben y emocionan, seleccionando uva a uva en campo, sin nada de química. Un vino único limpio sin ningún añadido.

Expresión frutal prodigiosa

La viña: recuperación del cultivo tradicional

Se han rescatado el buen saber de los antepasados realizando un trabajo artesanal minucioso, recuperando el modelo de viticultura mediterránea con siglos de historia y tradición. Manteniendo el equilibrio y la expresión de la variedad como siempre se han hecho los grandes vinos, **con honestidad y**

¿Se elabora por el método estándar de vinificación?

NO, El método de vinificación de la bodega es propio, fruto de la recuperación de las técnicas ancestrales que respetan mucho más la fruta y potencian la expresión de la variedad como por ejemplo la “elaboración integral en barrica”, algo que apenas nadie ya se atreve a hacer por lo costoso del método.

Se trabajan con los procesos tradicionales reforzados con conocimientos actuales, una combinación única, el resultado ha sido una sorpresa, una respuesta sublime de elegancia, volumen y expresión frutal prodigiosa que dan lugar a un vino excelente.



BOBAL 100%



Viñedo viejo de 65 años



900 m altitud
Suelo arcilloso



Vendimia manual con selección en campo de cada uva



12 meses en roble francés y americano



Producción limitada
2.500 botellas



FICHA DE CATA

Color: Cereza picota de capa alta.

Aroma: Nariz intensa de gran potencial, fruta de calidad negra madura arropada por balsámicos agradables, regaliz y especias.

Sabor: Elegante con una acidez muy bien integrada que le proporcionará una larga vida. Maduro con una prolongada persistencia y postgusto achocolatado, con sensaciones afrutadas muy duraderas.

Un vino original, para disfrutar de un paisaje único dentro de una botella.

“La originalidad es volver al origen” (A. Gaudí)