bodega
DUSSART · PEDRÓN
C/ Saliente nº12, Los Pedrones
46355 (Requena -Valencia)
BENOÎT DUSSART
+34 722 270 944
+33 698 293 289
bodegadussartpedron@gmail.com



93 puntos Parker (añada 2023)
94 puntos Peñin (añada 2023)

Le Bobal 2023

VARIEDAD: Bobal 100%

EL TERROIR
Paraje: Realta (Los Pedrones - Requena)
Altitud: 740 metros.
Clima: Continental suavizado por influencia del Mediterráneo.
Suelo: Arcilo-calcareo.
Viñedo: Ecológico de 77 años.
Sistema de conducción: vaso en secano.

D.O. Utiel Requena / vino ecológico

ELABORACIÓN
Vendimia manual en cajas de 15 kg con una primera selección de los racimos en el campo. En la bodega, segunda selección de la uva, despalillado y estrujado. Maceración pelicular en frío de 4 días y posterior fermentación con sus levaduras autóctonas a temperatura controlada durante 3 días. Crianza de 8 meses en barricas viejas de roble francés con varios trasiegos. Este vino no ha sido clarificado, ni filtrado durante su elaboración. Se ha estabilizado naturalmente y se ha sulfitado ligeramente antes de embotellar. Producción limitada a 4200 botellas

CATA
Es un vino de color rojo profundo con tonos tejas. La nariz es muy limpia con aroma a frutos negros acompañado por los aromas tostados de la madera de roble francés y algunos toques especiados. En boca es un vino fresco y muy afrutado con unos taninos redondos y una buena longitud.

MARIDAJE
Ideal para acompañar guisados, carnes rojas, arroces, quesos duros.
Servir preferentemente a una temperatura de 18ºC.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 13 % Vol.