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



92+ puntos Parker (añada 2021)

Le Cencibel 2021

EL TERROIR
Paraje: Cañada tio Pedro (Los Pedrones - Requena)
Altitud: 670 metros
Clima: Continental suavizado por influencia del Mediterráneo.
Suelo: Arcilo-calcareo
Viñedo: Ecológico de 33 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 6 días. Crianza de 8 meses en barricas 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 1200 botellas.

CATA
Es un vino de color rubí con tonos violáceo. La nariz es muy limpia con aroma a fruta madura como cereza y ciruela. En boca es un vino fino y elegante, muy afrutado con unos taninos sedosos y mucha frescura.

MARIDAJE
Ideal para acompañar un jamón ibérico, unas carnes rojas o unas chuletas de cordero a la brasa.

Servir preferentemente a una temperatura de 18ºC.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14 % Vol.