

bodega  
**DUSSART · PEDRÓN**

C/ Saliente nº12, Los Pedrones  
46355 (Requena -Valencia)

**BENOÎT DUSSART**  
+34 722 270 944  
+33 698 293 289



bodegadussartpedron@gmail.com



91 puntos Parker y 92 Peñin (añada 2017)  
91+ puntos Parker (añada 2018)  
92 puntos Parker (añada 2019)

*Le Bobal*

**2021**

**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 75 años.

*Sistema de conducción:* vaso en secano.

**D.O.** Utiel Requena (añada 2021)

#### **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, despallado y estrujado. Maceración pelicular en frío de 4 días y posterior fermentación con sus levaduras autóctonas a temperatura controlada durante 4 días. Crianza de 8 meses en barricas de roble francés y en tinajas 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 1830 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 18°C.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA** 14% Vol.