

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 seco.

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.