



VALSANGIACOMO

BODEGUEROS DESDE 1831

BODEGA: CHERUBINO VALSANGIACOMO SA

VINO: CAMO Tinto

VARIEDAD: 100% BOBAL

AÑADA: 2017

GRADUACIÓN ALCOHOLICA: 14%vol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

UTIEL – REQUENA

VIÑEDO: Situado cerca de la Aldea de SanJuan en Requena, parcela El Albardín, viña vieja plantada en 1948, en vaso y de secano, a 700 metros de altitud, suelo arcilloso calcáreo.

Muy bajo rendimiento.

CAMO, significa camuflaje, viña camuflada en la parcela del Albardín, producción limitada a 7,000 botellas.

ELABORACIÓN: Elaborado nuestra Bodega de Bobal de SanJuan situada en la Aldea de SanJuan en Requena.

Fermentado y madurado 5 meses en depósito de cemento crudo, y envejecido en tina de roble Francés de 8,000L, durante 6 meses.

COLOR: Rojo granate intenso con reflejos violáceos.

NARÍZ: En nariz recuerda a fruta roja madura.

bayas, principalmente cerezas, y algunos toques florales (violetas).

Notas de regaliz y pimienta negra ligera.

Agradable en boca, buen equilibrio de taninos suaves y la acidez de la uva Bobal.

BOCA: Largo y cálido en boca.

