



SITE



PARAJES DEL VALLE BOBAL ROSÉ 2021

Este Rosado 100% Bobal é elaborado pelo método de prensa direta, quando o suco das uvas fintas quase não passa por períodos de maceração com as cascas. Fermentação espontânea, com leveduras indígenas e permanece com as borras finas por vários meses. Os vinhedos são uma seleção de vinhas de 40-50 anos, plantados em pé-franco sem irrigação. Altitude média de 850 metros com uma amplitude térmica perfeita para amadurecer a Bobal, uva de difícil cultivo.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Parajes del Valle
Prática:	Orgânico
País / Região:	Espanha, Castilla-La Mancha – Manchuela
Blend / Varietal:	100% Bobal
Amadurecimento:	Fermentado em tanque de inox
Grad. alcoólica:	12%
Código de barras:	84231107522898





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Com essa coloração linda e brilhante cor de rosa pink, mostra um perfil divertido e fresco que da para ver de longe. Aromas intensos, com notas de fruta vermelha fresca como morango, framboesa e tutti-fruit.

Em boca é leve, delicado e muito fresco. O suprasumo da framboesa e frutos do bosque. Acidez alta e aconchegante, faz a gente querer abrir uma segunda garrafa.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Excelente harmonização para queijos de cabra mais ácidos, burrata com pesto. Salmon defumado seria perfeito com ele também.

Temperatura de serviço entre 6° a 8° C. Balde de gelo por 20min é o suficiente para atingir a temperatura de serviço.

