



AGRO DE BAZÁN S.A.

Tremoedo, 46
E-36628 Vilanova de Arousa
Pontevedra – España

Tel. +34 986 555562
Fax +34 986 555799
E-mail export@agrodebazansa.es
Web www.agrodebazansa.es

Ficha de Producto

Mas de Bazán Crianza 2007 **BOBAL**

D.O. Utiel-Requena (Valencia)

Este delicado vino tinto ha sido elaborado exclusivamente con la variedad BOBAL, reina de las variedades de Requena.

Las características más identificativas de la uva bobal son su alto nivel de coloración, así como su refrescante acidez presente en altos niveles de alcohol. Al vendimiar plantas centenarias, conseguimos que el paso por boca sea muy intenso y largo.

Las uvas con las que elaboró esta limitada partida provienen de parcelas seleccionadas y vendimiadas a mano con una edad media de **100 años**. En esta botella esta recogida la realidad de la viticultura de la alta meseta española.

La vendimia se realizó a mano en el momento óptimo de madurez fenólica. El resultado: vino tinto con precioso color granate oscuro, bien cubierto, con aromas a fruta negra especiadas, regaliz, especias, apareciendo aromas a frutos secos y ahumados en la retronasal. De final redondo, largo, y muy equilibrado.

*Nuevo
recogegotas
patentado*



Detalles y Características

Origen	D.O. Utiel-Requena
Variedades uva	Bobal 100%
Grado alcohólico	14.1 %
Acidez total	4.5 g/l en H2T
Azúcar residual	1 g/l
Clima	Mediterráneo
Crianza	13 meses en 60% roble francés / 40% Americano

Premios y menciones:

- ✓ 1er. Premio cata de vinos "Els Bodeguers", Valencia. Abril 2010
- ✓ Mejor vino tinto crianza de Valencia (incluyendo las 3 DO's: Valencia, Utiel-Requena y Alicante). Asociación PROAVA. 2010.
- ✓ Bobal excellence. Premios Summum Vinum 2010. *Círculo de Enófilos Valencia*.
- ✓ Guía Peñín 2012: 85pts.

La Bodega

Mas de Bazán es el nombre de la magnífica bodega modernista en la D.O. Utiel-Requena. Esta bodega cuenta con el mejor equipo humano y tecnológico para abrir nuevos caminos de excelencia para esta extensa denominación.

La bodega Mas de Bazán ha sido fundada en 1905 y restaurada completamente por Agro de Bazán, equipándola con las más avanzadas tecnologías enológicas.

