

LAS MERCEDES 2021

Desde el año 1896 se cultiva el viñedo en el pago "Las Mercedes", dentro de la finca Canalejas, que perteneció al afamado político español del siglo XIX. Situado en la localidad de Villargordo del Cabriel y muy cerca de la masa de agua del pantano de Contreras, situado en los límites de la provincia de Valencia con la Manchuela. Este entorno disfruta de un microclima perfecto para el cultivo del viñedo de alta calidad, sobre un suelo pobre cuyas raíces buscan la esencia de la tierra.

Denominación de Origen "Utiel-Requena"

Variedad: Bobal 100%

Botellas numeradas: 9.600

Tipo de vino: tinto de estilo libre con crianza en bodega de roble francés. Vino de BOBAL AL LÍMITE, con un carácter marcadamente atlántico que lo hace único y diferente.

Datos analíticos:	Grado alcohólico:	13,6% vol.
	Acidez total:	6,1 gramos/litro
	pH:	3,3
	Acidez volátil:	0,6 gramos/litro
	Azúcares residuales:	2,2 gramos/litro
	Acido málico:	< 0,1 gramo/litro
	Intensidad de color:	12
	Polifenoles totales:	60

Elaboración: obtenido exclusivamente con uva propia del pago Las Mercedes en sus parcelas de "LA Ceja" y "Zapata", situado en la parte más occidental de la DO Utiel-Requena y a 890 metros de altura, en viñedos muy viejos y con una exigua producción inferior a 1 kg por cepa. Elaborado en una antigua bodega perfectamente restaurada y acondicionada, donde la uva pasa por una doble mesa de selección y utilizando la gravedad en todas las operaciones. Cuenta con 12 meses de crianza en barricas de roble francés de grano extra-fino (6 meses en barricas nuevas y 6 meses en barricas de uno y dos vinos) y un posterior afinado en botella de 24 meses. La crianza se realiza en el interior de antiguos depósitos de hormigón, con bóvedas tachonadas de estrellas donde brillan tartratos incrustados de antiguas elaboraciones y sus condiciones de temperatura y humedad son perfectas.

Análisis sensorial: vino mediterráneo de guarda con alma atlántica.

-Fase visual: vestido con un bonito e intenso color picota.

-Fase olfativa: aromas a frutas rojas silvestres (cereza, grosella y cassís) con notas herbales y florales de monte bajo (violetas y retama) y especiados a madera de roble perfectamente integrada, que aportan matices ahumados y especiados (cedro y canela).

-Fase gustativa: equilibrado en la boca donde destaca por su frescura, potente, con mucha longitud y tensión, mineralidad, taninos vivos muy pulidos y un final lleno de sensaciones aromáticas.

Conservación: este vino evolucionará favorablemente, ganando en botella durante 5 años más, y guardado en las mejores condiciones ambientales se mantendrá en óptimo estado hasta 15 años más. Debido al proceso de elaboración adoptado, muy respetuoso con la uva utilizada, es posible que con el tiempo pueda aparecer un sedimento natural de tartratos o de materia colorante, que es signo de pureza e integridad del vino, en cuyo caso se aconseja decantarlo convenientemente.

Gastronomía: arroces, quesos curados, guisos, pescados condimentados, carnes, caza y postres fuertes.

Datos comerciales:

Formato: 0,75 litros

Botellas/caja: 6 y 3