



LAS MERCEDES

DEL CABRIEL

ESENCIA

Desde su primera añada Las Mercedes del Cabriel se convirtió en uno de los vinos imprescindibles por la particularidad que le dan sus octogenarias viñas de BOBAL, plantadas junto al Parque Natural de las Hoces del Cabriel a 900 metros de altitud.

En este paraje rodeado de bosque mediterráneo se encuentra este pequeño viñedo cultivado con prácticas sostenibles con el medio ambiente, sobre un suelo en ligera pendiente muy pobre en materia orgánica, con tres zonas muy diferenciadas de fondos de piedra caliza, franco arenoso y arcilloso.

La vinificación es relativamente sencilla para conseguir este vino tan complejo, elaborado con la dirección del prestigioso enólogo José Hidalgo Togores. Las uvas pasan por una doble mesa de selección y fermentan con levaduras silvestres sin aditivos enológicos. El vino ha tenido una crianza de 28 meses en barricas de roble francés de grano extra-fino con 5 años de secado y las botellas salen del botellero de afinado con un mínimo de 10 meses.

Durante estos días vamos a comenzar a distribuir la nueva añada de Esencia 2019 que consta de 605 botellas, una cosecha que pasará a la historia de esta pequeña bodega por sus características.

A la importante altitud a la que se encuentra esta zona vitícola, en un clima continental donde apenas llega la influencia del mar Mediterráneo, la meteorología es la que manda en las vendimias para elaborar este vino de "Bobal al límite" y la que perfila su carácter marcadamente atlántico que lo hace único y diferente.

Denominación de Origen "Utiel-Requena"

Variedad: **BOBAL** 100%

Botellas numeradas: Del **001** al **605**

Datos analíticos:	Grado alcohólico:	14% vol.
	Acidez total:	5,8 gramos/litro
	pH:	3,4
	Acidez volátil:	0,5 gramos/litro
	Azúcares residuales:	1,8 gramos/litro
	Acido málico:	< 0,1 gramo/litro
	Intensidad de color:	11
	Polifenoles totales:	56

Nota de Cata

Las Mercedes del Cabriel ESENCIA 2018 tiene un atractivo e intenso color rojo picota con ribete de tonos amoratados. Es elegante y aromático en nariz, con gran presencia de frutas negras y rojas silvestres (moras, grosellas y frambuesas), con notas florales y de monte bajo, sobre suaves matices especiados(canela, clavo y pimienta) y ahumados de la madera de roble perfectamente integrada. Boca muy fresca larga y sabrosa con mucha estructura y madera bien integrada, y taninos dulces y vivos y un final lleno de sensaciones. Gran potencial de guarda si se conserva en óptimas condiciones.

Conservación: este vino evolucionará favorablemente, ganando en botella durante 10 años más, y guardado en las mejores condiciones ambientales se mantendrá en óptimo estado hasta 20 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.

[https://bodegalasmercedes.com/Email:](https://bodegalasmercedes.com/Email)

jose.leon@bodegalasmercedes.com

Teléfonos: +34 659 954 310 / +34 626 437 962

Carretera de Villargordo a Camporrobles km.246317- Villargordo del Cabriel (Valencia)