



Bobal, del granel a la modernidad

Está claro que en Valencia se respiran aires renovados, frescos y contemporáneos que están dando mucho que hablar. La nueva apuesta de muchos enólogos pasa por recuperar las uvas locales, como la Bobal, que da vinos con una extraordinaria personalidad.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Su Historia...

Autóctona de la región de Utiel-Requena y orígenes mediterráneos, no ha sido una de las uvas que lo haya tenido fácil... De producción vigorosa y racimos grandes, se usaba décadas atrás para los granelles y aportar color.

Futuro prometedor

Ya son muchos elaboradores de Valencia que confían en esta variedad y representa el 80% de la superficie cultivada. Trabajando el viñedo para equilibrar las cepas, aprovechan su buena acidez natural y expresión afrutada para elaborar vinos de calidad y muy elegantes.

Región

Utiel-Requena



¿SABÍAS QUE...?

La variedad Bobal es una de las más ricas en resveratrol, un polifenol antioxidante y cardiosaludable, que ayuda a metabolizar las grasas.

APUNTES GASTRONÓMICOS

Trucos para el maridaje: ¡Bobal al poder! Descubre la versatilidad de esta uva en su expresión más jovial, fresca y afrutada, o con más envejecimiento y aires más terrosos y tostados.



Vividor: Es un vino fácil de beber, fresco y jugoso, muy divertido de combinar con una brasa también jugosa, con carnes tipo la entraña o el vacío de ternera. Felicidad a sorbos.



Generación 1: Nos encantan los maridajes geográficos y la Bobal es perfecta con arroces de pollo o conejo. Pero si quieres ser un poco más moderno, pruébala con un arroz de cola de toro. Un maridaje para quitarse el sombrero.



Vividor 2016

Bodega: Bodegas Arráz
Tipo: tinto
País: España
Denominación: D.O. Utiel-Requena
Consumo: Hasta 2020
Grado alcohólico: 13,5%

Bodegas Arráz
@BodegasArraz



afrutado

GENERACIÓN 1 Grandes Añadas 2013

Bodega: Vicente Gandía
Tipo: tinto
País: España
Denominación: D.O. Utiel-Requena
Consumo: Hasta 2023
Grado alcohólico: 13%

Vicente Gandía
@bodegasingandia



91 Puntos Guía Peñín

afrutado



Elaboración



Varietades: 85% Bobal, 15% Garnacha



Viñedos: Los viñedos plantados en vaso, de 50-70 años, crecen en suelos arcillosos situados al oeste de la provincia de Valencia, en el paraje La Muela del término municipal Los Isidros (Requena), a 800 m. de altura.



Vinificación y Crianza: Hace una crianza durante 4 meses en barricas de roble americano y francés.

Elaboración



Varietades: 70% Bobal, 15% Cabernet Sauvignon y 15% Shiraz



Viñedos: Uvas procedentes de pagos seleccionados de la Finca Hoya de Cadenas, situada a 800 m. de altitud, con suelos calizo-arcillosos. Las cepas de Bobal tienen más de 30 años y el resto tienen 15 años de media.



Vinificación y Crianza: Maceración de 20 días en contacto con los hollejos y vinificando cada variedad por separado. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés nuevo y americano de segundo año.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



frutas del bosque

mermelada

violetas

pino

especias

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



frutos rojos

zarzamora

tostados

regaliz

terroso

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Esta botella no te pasará inadvertida. Su etiqueta ya ha ganado unos cuantos premios de diseño, y la Bobal es de las que recordarás: amplia y con volumen, golosa, y con una armonía entre fruta y el corto paso por madera espectacular."



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Un vino intenso, con un color muy oscuro en copa, y un bouquet amplio donde destacan los aromas a bayas, hierbas de bosque, tierra, y los especiados y tostados de su crianza. Un vino largo y elegante que demuestra el potencial de la Bobal para vinos de guarda."

Bodega

Esta bodega situada en la Font de la Figuera (Valencia) se construyó sobre tres antiguas bodegas de viticultores particulares. Equipada con las últimas tecnologías, el equipo de Arráz es muy joven, con una media de edad de 30 años, con una gran pasión por el vino y el trabajo en equipo. Sus vinos hablan de esta juventud, con aires desenfadados, combinando el arte de hacer vino con otras ramas muy artísticas.

La voz del productor

Toni Arráz: "¡La Bobal como nosotros la vivimos! Si antes se había usado para graneles o aportar color, ahora le estamos sacando su auténtico potencial, lleno de matices y muy agradable."

Bodega

Vicente Gandía es la bodega más grande de Valencia. Y no por ello se olvidan de sus orígenes, que se remontan a 1885. Siguen respetando la tradición vinícola de cada zona con la 4ª generación de la familia Gandía al frente. Además, no paran de recibir alabanzas: es la mejor bodega española según el concurso AWC Vienna 2014, está en el Top 50 de las mejores del mundo según la Asociación Mundial de Periodistas y Escritores del Vino, y la mejor en relación calidad-precio por la Guía Peñín.

La voz del productor

Luis García Severino: "Es un vino elaborado con uvas seleccionadas de las añadas más excepcionales, dignas de un trato de favor. Por ello, este vino es un homenaje a Vicente Gandía, nuestro fundador."