

*Finca*  
**CASA LO ALTO**



**FINCA CASA LO ALTO BOBAL EXCEPCIONAL**  
**D.O.P. UTIEL-REQUENA**

*Finca Casa Lo Alto Bobal Excepcional nace en las mejores parcelas de la Finca, en cepas de más de 45 años con una producción inferior a 2 Kg por vid. Envejecido durante un mínimo de doce meses en barricas nuevas de roble americano y francés, lo convierten en un vino con carácter lleno de elegancia y riqueza.*

**Área de Producción**

Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Grandes variaciones de temperaturas diurnas y nocturnas. Temperatura media anual: 13°C. Suelos calizo-arcillosos.

**Variedad de Uva**

100% Bobal

**Vinificación**

Selección de las mejores uvas de la variedad bobal en su óptimo punto de madurez polifenólica. Vinificación en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura y utilizando levadura seleccionadas. Envejecimiento en barricas nuevas de roble francés y americano durante un mínimo de 12 meses.

**Nota de Cata**

Color: Granate intenso con matices violetas.  
Aroma: De aroma intenso con notas a bayas y flores.  
Sabor: Untuoso, con cuerpo, taninos suaves y maduros, y acidez equilibrada y bien integrada.

**Sugerencias de Servicio**

Finca Casa Lo Alto Bobal Excepcional es un vino ideal para acompañar carnes rojas, caza, pato, etc., e incluso como acompañante de quesos curados. Servir entre 16-18°C.

**Añada**

2016

**Graduación Alcohólica**

15,5% vol

**Disponible en**

750ml

**Finca Casa Lo Alto**  
Crta. Caudete-Los Isidros  
E-46310 Venta del Moro (Valencia) Spain  
Tel.: +34 962 329 003  
Fax: +34 962 329 002  
E-mail: [murviedro@murviedro.es](mailto:murviedro@murviedro.es)