



HENOBA

BODEGA BOUTIQUE



Nace en un pequeño viñedo de 3 hectáreas situado en Albaladejo, dentro de la comarca de los Campos de Montiel, tierra de Quijotes.

El Viñedo, en estos momentos es el único que se conserva en el pueblo, está situado a 980 m de altitud, por ello las noches de verano son frescas, garantizando la frescura y acidez de la uva.

Variedad: Tempranillo 100%

Rendimiento: 4.500 Kg./ha

Vendimia: nocturna

Elaboración: la maduración de la uva se controla mediante el análisis y cata para elegir el mejor momento de la vendimia, la uva se transporta a la bodega y se encuba en el depósitos abiertos de hormigón revestido se realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada, con remontados diarios hasta el momento del descube.

Crianza: con el objetivo de mantener los aroma primarios varietales, la crianza del vino se realiza durante 6 meses en barricas de roble francés.

Nota de Cata: su color es rojo violáceo, vivo, con brillo. El aroma que nos presenta al acercarlo a la nariz es ante todo goloso, la primeras notas de fruta fresca recuerdan a la ciruela, cuando el vino se oxigena al moverlo en copa nos seduce con los aromas sutiles de la madera francesa de grano extrafino. En boca es fresco con ese puntito de acidez que lo hace divertido, elegante, fácil de beber, persistente en el retrogusto.

Maridaje: carnes rojas, quesos semicurados, salteados de verduras, pasta y ensaladas elaboradas.

Servicio: se aconseja degustarlo en copas amplias, descorchar en el momento de servir, excelente entre 12-14°C



LAGAR DE BESADA

SENTIR EL ALBARISO

Lagar de Besada S.L C/ Pazo, 11, 36968, Xil-Meaño (Pontevedra)
info@lagardebesada.com / Tel. 986 747 473 / www.lagardebesada.com