

## Bodegas Palmera - Bobal y Merlot 2013

DO Utiel-Requeña



|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Land</b>                      | Spanje   |
| <b>Ligging</b>                   | 4 km ten westen van het stadje "Utiel" nabij Valencia  |
| <b>Eigenaar</b>                  | Heiner Sauer, een Duitse wijnbouwer uit de Pfalz   |
| <b>Oppervlakte</b>               | 14,3 hectaren  |
| <b>Bodem</b>                     | Leem- kalkbodem  |
| <b>Gemiddeld rendement</b>       | 40 hl/ha   |
| <b>Druivensoorten</b>            | Bobal (60%) : autochtoon druivenras met stokken van meer dan 70 jaar oud<br>merlot (40%) : jonge stokken op stenige kalkbodem  |
| <b>Leeftijd van de wijngaard</b> | 10 tot > 70 jaar oude stokken  |
| <b>Bewaarpotentieel</b>          | 4 jaar   |
| <b>Cultuur</b>                   | Biologische verbouwing volgens de voorschriften van Comité Agricultura Ecologica Comunidad valencia (CAE-CV) Snoei in de voor Spanje typische bosvorm (bush-vines / gobelet) zonder enige bedrading,                           |
| <b>Vinificatie</b>               | Inox-tank; met behulp van de modernste technologie   |
| <b>Rijping</b>                   | Inox-tank  |
| <b>Beschrijving</b>              | Een diepe paarsrode kleur; een zuiver fruitig bouquet met geuren van kersen, bosbessen en een vleugje cacao. Rijp fruit (bosbes, kers) in de mond, met toets van chocolade leiden naar een mooie afdronk met soepele tannines. |
| <b>Nota</b>                      | Jaargang 2013 behaalde een zilveren medaille op Internationale Bioweinpreis  |
| <b>Gastronomie</b>               | Charcuterie, koude schotels, gevogelte en konijn, wit vlees, grillades en barbecue, zachte kazen   |