

BESO DE RECHENNA

FICHA TÉCNICA



BODEGA: Freixenet.

MARCA: Beso de Rechenna.

D.O.: Utiel Requena.

TIPO: Tinto crianza.

AÑADA: 2017.

GRADUACIÓN: 13,5% vol.

VARIEDAD: Bobal en vaso de unos 40 años.

PAÍS: España.

DESCRIPCIÓN

Vino tinto crianza D.O. Utiel-Requena, elaborado con uva Bobal que cría durante 8 meses en barricas. Un vino suave, estructurado y muy original debido tanto a su denominación como a la uva empleada. Sus aromas frutales se ensamblan a la perfección con las notas de madera y los recuerdos balsámicos en este vino agradable y fácil de beber.

CATA

A la vista un color rojo picota de capa media alta. Limpio y brillante. Muy buena, densa, abundante y lenta lágrima en su deslizamiento por el cáliz de la copa. Ribete rubí y con notas teja.

En nariz abundantes frutas rojas, frutas negras pasas, aromas terciarios en forma de tabaco y ligeros cacao.

En boca está elegante, equilibrado, con volumen, fresco y buena carga frutal. Notas de mineralidad y de pimienta negra. Madera integrada y con los taninos domados. Mantiene una elegante y viva acidez que le va a dar vida durante año y medio o dos años. Muy grato, sabroso y elegante paso de boca. Con los taninos domados. Es un vino muy largo.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Elaboración: El vino Beso de Rechenna 2009 es un vino tinto elaborado a partir de uva Bobal procedente de viñas con más de 40 años y un rendimiento de menos de 3 kilos por viña. Tras la vendimia, la uva se despalilla, estruja y fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Maceración del caldo con remontados durante 15 días y, tras ser descubado se realizó la fermentación maloláctica. Por último, crianza durante 8 meses en barricas de roble francés y americano.

Envejecimiento:

Crianza durante 18 meses en barricas de uno y dos usos de roble francés.

Embotellado:

Se realiza tras el proceso de filtrado. Este vino no se clarifica ni se estabiliza.