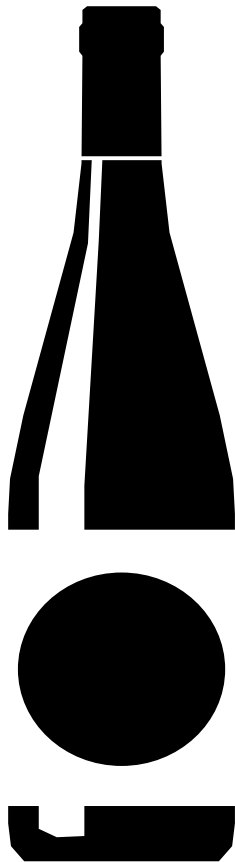


baldovar 923

cerca de las estrellas

Baldovar 17, 46178 Alpuente
Valencia, España
bodega@baldovar923.es
+34 652053831/+34 617426717/+32 471513629



berandía | baldovar 923 | bobal

Concepto

Bobal de altura. Vino con larga crianza que transmite toda el frescor y vivacidad de la parcela orientación norte de donde procede. Este vino es la bobal del Alto Túria.

Variedad y añada

Bobal 2017.

% Alcohol

12%

Producción

906 botellas y 111 mágnums.

Altitud

960 msnm.

Suelo

Franco-arenoso.

Edad de las cepas

20 años.

Conducción

Cepas en vaso.

Clima

Continental de altura. Dada la altitud de las parcelas, hay un gran intervalo térmico entre el día y la noche.

Pluviometría

Añada 2017: < 300 mm.

Viticultura

Viticultura ecológica en conversión, no usamos pesticidas ni abonos de síntesis química, solamente tratamos las cepas con azufre en polvo y con un preparado ecológico de cola de caballo, en ambos casos aplicados a mano por nosotros. No utilizamos el tractor en los tratamientos para minimizar la compactación del suelo. Se labra lo menos posible para mantener una cubierta vegetal espontánea que

da equilibrio en la diversidad de microorganismos e insectos del viñedo, y además nos ayuda a controlar el vigor. Trabajamos los campos nosotros mismos teniendo en cuenta los ciclos lunares.

Enología

Mínima intervención en bodega. No usamos químicos, no añadimos levaduras, ni clarificantes, ni enzimas, ni nutrientes, solamente una pequeña dosis de sulfuroso (32 mg/l) para evitar oxidaciones y contaminaciones. En los trabajos de bodega seguimos el calendario lunar desde la entrada de la uva al embotellado.

Vendimia

Manual en cajas. Selección de calidad en campo.

Elaboración

Descarga manual en bodega, donde hacemos una segunda selección. La uva se despalilla y estruja antes de iniciar la fermentación alcohólica.

Fermentación

Fermentación espontánea con levaduras autóctonas y temperatura controlada, realizamos batonage diario ligero.

Crianza

Crianza total de 22 meses, los 12 primeros en tinaja de barro y los 10 últimos en barrica de roble francés de 500L.