



## Finca Terrerazo

**Bodega:** Bodega Mustiguillo

**Tipo:** Tinto

**D.O:** Vino de Valencia

**Graduación:** 14% vol.

**Variedad:** Bobal 100%

### Elaboración:

Vinificación: Mesa de selección, de racimo. Maceración y fermentación en tinas de roble francés de 35 hl y 50 hl durante 20-22 días con pequeños 'pigeages'. Extracción muy suave. Todos los trabajos son a mano. Tras el descube manual se usa solamente el vino flor para la crianza.

Crianza: Maloláctica en tinas de 35 hl y 50 hl. Batonage de 5 a 8 semanas. 18 meses de crianza en tinas de roble de 35 hl y 50 hl.

Embotellado: Entre abril y junio. Sin tratamientos de estabilización o filtrado.

### Cata:

Vino de color rojo intenso de capa alta. Nariz intensa y expresiva con presencia de fruta roja y negra, notas minerales. Entrada envolvente con paso sedosos. Acidez equilibrada y final persistente.

