



# VALSANGIACOMO

BODEGUEROS DESDE 1831

**BODEGA:** CHERUBINO VALSANGIACOMO SA

**VINO:** La Aldea deSanJuan

**VARIEDAD:** 100% BOBAL

**GRADUACIÓN ALCOHOLICA:** 13,5%vol

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA:**

UTIEL – REQUENA

**VIÑEDO:** Parcela seleccionada de la Aldea de SanJuan en Requena, viña vieja de 60 años, en vaso y de secano, a 700 metros de altitud, suelo arcilloso calcáreo.

Elaborado en nuestra Bodega de Bobal de SanJuan situada en la Aldea de SanJuan en Requena.

**ELABORACIÓN:** Fermentado y madurado por 10 meses en depósito de cemento crudo y afinado en bodega de roble francés de 500Lts.

**COLOR:** Capa intensa granate y oscura con destellos púrpura.

**NARÍZ:** Intensa, con notas de frutos rojos combinados con matices especiados y balsámicos de pimienta negra y regaliz, junto con los sutiles tostados de su afinamiento en bodega.

**BOCA:** Ataque potente, mostrando estructura y carácter. Sabor especiado y goloso de frutas negras y rojas, fresca acidez y sabrosos taninos, que confieren un final largo y persistente.



[www.Valsangiacomo.es](http://www.Valsangiacomo.es)