

# FICHA TÉCNICA

---

## CORAZÓN LOCO BOBAL



### VINO TINTO

#### VARIEDADES

Bobal.

#### ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa de 5 días a 8 grados después de paso por sistema Boreal. Maceración - fermentación durante 14 días con levadura autóctona a temperatura controlada de 25 °C.

#### CATA

Corazón loco bobal se descubre tras un manto profundo de color rojo cereza con brillantes reflejos violáceos. Una presencia que queda envuelta por elegantes aromas a frutos del bosque, con recuerdos a moras, grosellas y frambuesas. En la boca nos seduce con una agradable impresión inicial, aportando sensaciones untuosas que quedan armonizadas con el nervio de una acidez delicada, y la tensión de un tanino que refleja la firmeza del viduño de bobal.

#### MARIDAJE

Vino muy versátil de armonizar, apropiado para acompañar con todo tipo de quesos, carnes y guisos.

#### RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16°C.  
Humedad de 70-75% y oscuridad.  
Temperatura de servicio: 16°C.

#### PRESENTACIÓN

Botella bordelesa élite musgo de 75cl.  
Caja de cartón de 6 botellas.



### DETALLES TÉCNICOS

Propietario:	Familia Iniesta.
Asesor técnico:	Rafael Orozco y Luis Jiménez.
Enólogo:	Héctor Martínez.
Dirección viticultura:	Agustín Lázaro.
Nombre del vino:	Corazón Loco Bobal.
Calificación cosecha:	Muy buena.
Presentación:	Botella de 75 cl.
Procedencia:	Viñedos en propiedad.
Región:	La Manchuela.
Municipio:	Fuentealbilla.
Parcelas:	Casilla de Candelo, La Carrasca y Carril de Iniesta.
Suelos:	Textura arcillosa-limosa.
Orografía:	Bancales y laderas suaves.
Orientación:	Sur-Oeste.
Altitud:	770 m de altitud.
Clima:	Carácter mediterráneo, con mucha diferencia de temperatura día/noche por su altitud. Más de 3000 horas de sol al año.
Pluviometría anual:	< 400 mm.
Variedades de uva:	Bobal.
Edad de las cepas:	Entre 70 y 80 años.
Estilo de poda:	Conducción en vaso.
Técnicas de cultivo:	Manual.
Irrigación:	Viñas en secano.
Fermentación:	14 días a 25°C en depósito de acero.
Fecha de vendimia:	1ª quincena de Octubre.

### ANÁLISIS

Alcohol:	14% vol.
Acidez volátil:	0,45 gr/l. de ác. acético
Acidez total:	5,8 gr/l. de ác. tartárico
Azúcar residual:	3,5 gr/l.
PH:	3,45