



FINCA COR VI

BODEGAS LUIS CORBÍ COLOMA

Casa de la Madroñera
Parque Natural de las Hoces del Cabriel
Ctra 322 Km 431 ES46354
Los Isidros, València, España
+34 963733552
fincacorvi@bodegascorvi.com



maloco,

2019, 100%BOBAL

Variedad y añada

Bobal 2019

Alcohol

14%

Altitud del viñedo

Entre 500 – 600 msnm

Suelo

Arcilloso – calcáreo con textura arenosa

Edad de las cepas

40 – 50 años

Crianza

4 meses en barricas de roble francés nuevas
2 meses en huevos de arcilla

Climatología de la añada

Añada caracterizada por temperaturas muy altas al comienzo del verano y una primavera seca. Durante los meses de septiembre y octubre se produjeron precipitaciones significativas que retrasaron la vendimia y favoreció la maduración fenólica con un alcohol y acidez moderada.

Elaboración

Mínimo tratamiento en el viñedo con producciones muy bajas, entorno a 2kg por cepa. La climatología de la añada favorece un equilibrio casi perfecto entre alcohol, acidez y taninos. Se vendimia de forma manual en cajas de 15 kg para posteriormente fermentar en tinas de roble francés. Una vez terminada la fermentación alcohólica se trasiega a barricas de roble francés nuevas de 225l de capacidad para realizar la fermentación maloláctica y permanecer 4 meses. Posteriormente se deja 2 meses mas en huevos de barro para pulir taninos y limpiar el vino.

Cata

Color de intensidad media alta rojo picota manifiesta que pese al tiempo de crianza todavía es un vino de gran viveza. Nariz de intensidad alta a fruta roja madura, cereza confitada, mora negra. En segundo plano y aportando complejidad cedro, pimienta molida, notas balsámicas y minerales. En boca tiene una acidez media con un tanino maduro y potente. Intensidad media a fruta roja, fresa, frambuesa, clavo, con un largo final diferenciado por un toque terroso o mineral.

Maridaje

Arroz meloso, carne blanca, carne roja, guisos de pescados y en general con cualquier plato de intensidad media – alta.