

## Bobal Dulce

Rypäleet poimitaan käsin 10 kg laatikoihin. Nämä laatikot sijoitetaan kylmätiloihin. Kun rypäleet ovat saavuttaneet tasaisen lämpötilan kylmässä, ne siirretään suoraan puristimeen. Puristus tehdään erittäin hellävaraisesti, jotta saadaan aikaan erittäin tiivis rypälemehu, minkä vuoksi näiden rypäleiden tuotto ei ylitä 30 %. Tämä rypälemehu on kuin raaka timantti.

Rypälemehu siirretään ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin säiliöihin, joissa sen lämpötilaa kontrolloidaan huolellisesti. Käyminen tapahtuu hyvin hitaasti, jotta kaikki rypäleen luonnolliset ja ensisijaiset aromit säilyisivät. Käymisprosessia seurataan päivittäin. Kun käyminen on päättynyt, mehu jäädytetään ja siirretään hienojen sakkujen kanssa, stabiloidaan, suodatetaan, pullotetaan ja merkitään käsin perinteisin menetelmin.

## Tuotetiedot

---

**Maa:** Espanja

---

**Tuontantoalue:** Utiel-Requena

---

**Tuottaja:** Vicente Gandía

---

**Rypäle/rypäleet:** Bobal

---

**Sokeri:** 140 g/l

---

**Happo:** 8 g/l

---

**Alkoholi:** 11,5%

---

**Pullokoko:** 500 ml

---

**Korkki:** Lasikorkki

---

**Väri:** Vaaleanpunainen, jossa on hieman lohenväriä, kirkas ja puhdas.

---

**Tuoksu:** Kypsän ja tiivistyneen mansikan vivahteet, sekoittuen omena- ja sitruhedelmiin ja hieman kukkaiseen loppuun, kaikki valtavan intensiivisinä

---

**Maku:** Suussa se täyttää koko suun, tarjoten erinomaisen tasapainon sen luonnollisen sokerin konsentraation ja täydellisesti korostetun hapokkuuden välillä, mikä tekee siitä makean, kestävä ja erittäin elegantin.

---

**Ruokasuositukset:** Jälkiruoka

---

