

### PALIA LA CUESTA DE ENERO CON BOBAL NEGRO 2018 Y COPAS RIEDEL

Vicente Gandía

Toda su trayectoria, desde 1885 cuando la fundó Vicente Gandía Pla, nos demuestra que el trabajo bien hecho siempre perdura en el tiempo. Esta bodega familiar siempre ha estado a la cabeza en su Denominación de Origen demostrando su pasión, esfuerzo y conocimiento en la elaboración con las variedades autóctona de la zona. Fiel reflejo de este trabajo es su nuevo vino Bobal Tinta Premium 2018, porque este vino se ha elaborado con viñas de la zona alta de Utiel Requena, con cepas que tan solamente dan un kilo de rendimiento y en el que no se ha regateado en inversión.

Hablamos de un vino tinto intenso. Aromas a frutos rojos y caramelo, con ligeros matices ahumados, todos provenientes de su paso maloláctico por la barrica de roble francés. Su boca se presenta pleno, denso y con notas de roble y afrutadas. Una Bobal diferente y peculiar que debes conocer y no dejar pasar esta oportunidad.

#### Descripción personal:

"Tengo que reconocer que no me gustan los inventos en las botellas de vinos. Esos diseños atrevidos y osados no van conmigo, soy más tradicional y cuando bebo vino quiero que sepan que bebo vino y no tengo un perfume encima de mi mesa. Pero tuve que probar el vino, porque en él intervenía nada menos que Pepe Hidalgo, uno de los enólogos más prestigiosos de España, al que le he conocido muy buenos vinos y no quería dejar pasar de conocer su interpretación de una Bobal muy vieja. Llamó mi atención e interés, y es por eso que aquí tenéis la oportunidad que yo tuve. Disfrutarlo con una perspectiva enológica porque descubriréis sensaciones nuevas."

José Luis Becerra y Olmedo

Bodegas:  
VICENTE GANDÍA



#### PROMOCIÓN SOCIOS

HASTA UN

**20% DESCUENTO**

**6 BOTELLAS**

+ 6 copas Riedel de regalo

**59,60 €**

6 Botellas Bobal Negro 2018  
6 copas Riedel de Regalo

**3 BOTELLAS**

+ 3 copas Riedel de regalo

**32,00 €**

3 Botellas Bobal Negro 2018  
3 copas Riedel de Regalo

**Hasta un 20% de descuento con respecto al precio en tienda.**

Precio de la Selección en Tienda: 74,50€



#### Zona de Producción:

D.O. Utiel-Requena



#### Tipo de Vino:

Tinto Crianza 12 meses en barricas de roble francés de tostado ligero



#### Uva:

100% Bobal

#### Alcohol:

13,50º



#### Maridaje:

Carne rojas, guisos y arroces



#### Momento sugerente:

La mejor forma de comenzar el año...



#### Temperatura de consumo:

Entre 16ºC y los 17ºC