

FICHA TÉCNICA

DOBLAS

VINO EN RAMA
sin filtrar

Un
MORILES
Auténtico

MORILES ALTOS



DOBLAS

VINO EN RAMA

sin filtrar

MONTILLA-MORILES
DENOMINACION DE ORIGEN

BODEGAS DOBLAS es una bodega familiar, fundada en el año 1984 en la localidad de Moriles, en plena campiña, al sur de la provincia de Córdoba.

Nuestra bodega combina tradición y tecnología de última generación para producir vinos exclusivos, de marcada personalidad, elaborados con uvas de la variedad Pedro Ximenez, procedentes de nuestras viñas, situadas en los Pagos de Moriles Altos, reconocidas zonas de calidad superior por la Denominación de Origen Montilla-Moriles, por las especiales características de sus Tierras Albarizas.

VINIFICACIÓN

VINO EN RAMA SIN FILTRAR es un VINO BLANCO CON ENVEJECIMIENTO de 3 años aproximadamente bajo Velo de Flor (Crianza Biológica). Elaborado mediante el Sistema de Crianza Estática en botas de roble americano de 500L de capacidad. Extraído y embotellado directamente de las botas, lo cual hace que presente una turbidez natural como resultado de la disolución de sus propias levaduras ya que no ha sido clarificado ni filtrado.

NOTAS DE CATA



Vino amarillo pajizo, con tonalidades verdosas y elegantes reflejos dorados. Debido a su naturalidad, ya que proviene directamente de la bota y no ha sido filtrado, puede presentar cierta turbidez.



Es un vino aromático y sugerente, donde la crianza biológica aporta las características más destacables a su personalidad inigualable. Aroma punzante y notas de masa fresca de pan y hierbas del campo. Es un vino en estado puro, sin tratamiento alguno, por lo que su aroma está presente exactamente igual que en la bota de la bodega de crianza.



Es un vino ligero, fácil de beber, muy seco y amplio. Resulta muy equilibrado y sorprendente, con sensaciones propias de su naturalidad y pureza. Se muestra amargo, salino e increíblemente delicado. Un vino totalmente natural que ofrece la esencia de nuestras grandes Soleras.

CARACTERÍSTICAS

Variedad
100% uva
PEDRO XIMÉNEZ

Alcohol
14% Vol.

Packaging
Botella de 75 cl y
Bag in Box de 5l y
de 15l.

**Temperatura
de Servicio**
8-12 °C.

MARIDAJE

Frutos Secos, Tapas, Ibéricos,
Mariscos, Salazones y Sushi.

