

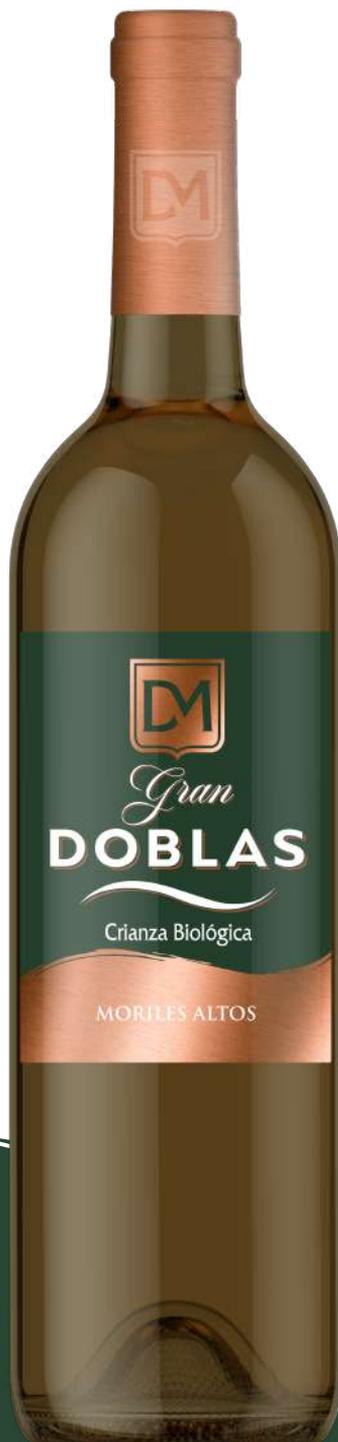
# FICHA TÉCNICA

*Gran*  
**DOBLAS**

Crianza Biológica

*Un*  
**MORILES**  
*Auténtico*

MORILES ALTOS



# Gran DOBLAS

Crianza Biológica

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 GRAN DOBLAS es un VINO BLANCO CON EVEJECIMIENTO de 5 años aproximadamente de Crianza Biológica bajo Velo de Flor. Elaborado mediante el Sistema Dinámico de Criaderas y Solera en botas de roble americano de 500L de capacidad y filtrado previamente a su embotellado. Salinidad y mineralidad obtenidas de las Tierras Albarizas de Moriles Altos.

## NOTAS DE CATA



Vino totalmente límpido, correcto y con una brillantez destacada. De color dorado o amarillo pálido, pajizo, presenta tonalidades verdosas muy elegantes y reflejos dorados. Su color es el resultado de la sinergia entre madera, levaduras y la variedad de uva.



Es un vino muy fragante con un aroma muy potente y complejo, siendo el resultado de su crianza biológica. Apreciamos un aroma punzante, muy penetrante, con reminiscencias de almendras, levaduras y matices amargos y salinos.



Por su textura, el vino en boca es ligero, poco denso, muy seco y amplio. Resulta armonioso, equilibrado y con notables cualidades. Se muestra amargo, salino e increíblemente delicado. Al tragar, se aprecia que es muy persistente y largo en boca.

## CARACTERÍSTICAS

Variedad	Alcohol
100% uva	14'5% Vol.
PEDRO XIMÉNEZ	
Packaging	Temperatura
Botella de 75 cl y	de Servicio
Bag in Box de 5l y 15l.	8-12 °C.

## MARIDAJE

Tapas, Ibéricos, Mariscos y Salazones.

