

Rebel.lia

D.O. Utiel - Requena



Rebel.lia se rebela contra las normas, pero sin romperlas, y se muestra libre de expresarse tal y como se ha comportado ese año, siempre fiel a su filosofía de expresar la añada.



REBEL.LIA SELECCIÓN ESPECIAL 2021

VIÑEDOS

Las uvas utilizadas para Rebel.lia provienen exclusivamente de distintas parcelas de nuestra Finca Alfaro que se complementan para cada añada con el fin conseguir un equilibrio organoléptico. Las prácticas culturales fomentan la biodiversidad y la sostenibilidad con un cultivo ecológico integral.

ELABORACIÓN

El vino trata de buscar la simbiosis entre la fruta negra madura de parcelas de viñas viejas de Bobal con una maderación post fermentativa larga con el tan exitoso coupage de nuestro rebel.lia que se elabora buscando la fruta roja fresca. Son dos vinificaciones muy diferentes en la que después la Bobal permanece en barricas con un tostado medio plus para armonizar con nuestro vino de añada.

NOTAS DE CATA

Color: Color cereza rojo oscuro.

Nariz: Buena intensidad en la nariz, destacando frutas rojas y negras, hierbas silvestres y sutiles toques tostados.

Paladar: Una entrada fresca, impulsada por frutas se expande en la boca con notas de ciruela, cereza y mora. Los taninos finos y bien integrados del vino tienen un final equilibrado y largo.

VARIEDAD

75% bobal / 15% Garnacha
Tintorera / 10% tempranillo

ANALÍTICA

Alc. vol: 14,5%
Acidez total: 5,20 gr/l
SO2 total: 76 mg/l

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura: entre 13º y 15º.
Maridaje: aperitivos, ensaladas, embutidos, arroces con aves, pasta con vegetales y quesos semicurados

CONSUMO ÓPTIMO

Hasta 6 años de la añada

PREMIOS Y DISTINCIONES

International Organic Wine Awards
2022 – Medalla de Oro-93 puntos
International Organic Wine Awards
2021 – Medalla de Oro
Ecoracimo 2021 – Medalla de Oro
Ecovino 2021 Medalla de Oro



Ctra. El Pontón-Utiel, Km. 3
46340 Requena (Valencia-Spain)
T. +34 962 320 680
www.vegalfaro.com