



# MIL CANTOS

## BOBAL

*Contundente, equilibrado y atemporal. Vino que surge de unas parcelas muy viejas de bobal con una producción limitada junto con un porcentaje de airén muy viejo. Uva muy concentrada que da lugar a un vino contundente pero equilibrado, alejado de las modas y fiel reflejo de la uva. Vino de concentración, no de extracción.*

*Powerful, balanced and timeless. This wine is made from very old plots of Bobal grapes with a limited production together with a percentage of very old Airén grapes. A very concentrated grape that gives rise to a concentrated but balanced wine, a true reflection of the grape far from fashion. A wine of concentration, not extraction*

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Júcar.

### UBICACIÓN BODEGA Y VIÑEDO

Casa Benítez. Cuenca.

### TIPO DE SUELO

Canto rodado, arena y subsuelo de arcilla.

### EDAD VIÑEDO

Centenario.

### TIPO DE VIÑA

Vaso.

### VARIEDAD

90% bobal y 10% airen.

### GRADO ALCOHÓLICO

En torno a 14,5% según la añada.

### ENÓLOGO

Ricardo Velasco Pla.

### ELABORACIÓN

Fermentación en depósito de 5000 litros de acero inoxidable, con un remontado corto diario y maceración no excesivamente larga.

Fermentación maloláctica en barricas de 400 y 500 litros.

### TIEMPO EN BARRICA

En torno a 20 meses barrica francesa de gran volumen.

### NOTA DE CATA

Vista: Rojo picota con capa alta.

Nariz: Explosión de fruta roja y negra bien madura sobre una base de especias.

Boca: Ataque amplio pero fresco con un paso por boca contundente pero equilibrado y un final largo y tánico.

### MARIDAJE

Excelente para acompañar platos de caza o guisos como asados de cochinillo o lechazo y carnes rojas a la brasa. Así mismo, es un excelente compañero de quesos curados.

### DESIGNATION OF ORIGIN

Ribera del Júcar.

### WINERY AND VINEYARD LOCATION

Casa Benítez. Cuenca.

### TYPE OF SOIL

Boulders, pebbles, sand and clay subsoil.

### VINEYARD AGE

Centenary.

### TYPE OF VINE

Goblet.

### VARIETY

Monastrell.

### ALCOHOLIC CONTENT

90% Bobal and 10% Airen.

### WINEMAKER

Ricardo Velasco Pla.

### ELABORATION

Fermentation in 5000 litre stainless steel vats, with a short daily pumping-over and not excessively long maceration. Malolactic fermentation carried out in 400 and 500 litre barrels.

### TIME IN BARREL

Around 20 months in large-volume French oak barrels.

### TASTING NOTES

Appearance: Red cherry colour with high density.

Nose: Explosion of ripe red and black fruit on a base of spices.

Palate: Ample but fresh first mouth attack with a forceful but balanced palate and long and tannic finish.

### PAIRING

Excellent with game dishes or stews such as roast suckling pig or lamb and grilled red meats. It is also an excellent companion for cured cheeses.