

# Nexo 2021

D.O. Utiel-Requena

BODEGAS |

*Jiménez-Vila*  
HNOS.



Tipo de vino: Tinto

Variedades de uva:

80% Bobal – Parcela: 70 años (Calizo)

20% Syrah – Parcela: 25 años (Calizo arenoso)

Grado Alcohólico: 14,5°



Vinificado por parcelas.

Vendimia manual en cajas de 20 kg.

Maceración prefermentiva de 24h a 12°C

Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.

Crianza en barricas bordalesas de 225 litros de roble francés durante 12 meses.



A la vista es limpio, tiene un color rojo picota profundo.

La nariz es muy expresiva, altamente compleja, transmite seriedad y serenidad. Se combinan maravillosamente unas abundantes notas de frutas maduras con el amplio abanico de aromas de crianza en madera de alta calidad. En las notas de frutas destacan los frutos rojos y negros del bosque tal como el arándano, la frambuesa y la mora...

En segundo plano aparecen elegantes matices de madera asociadas a notas de hierbas aromáticas, de bajomonte y minerales.

En boca entra con potencia y elegancia, se desarrolla sobre un medio de boca amplio, carnoso con taninos sedosos que dejan una agradable sensación de volumen y de equilibrio. En un final con mucha frescura, nos quedamos con una explosión aromática que permanece mucho tiempo estimulando nuestras emociones.



Servir entre 15° y 17° C con asados, chuletillas a la brasa, embutido ibérico o quesos maduros.



Conservación en un lugar fresco (máximo 14°C), sin iluminación directa ni malos olores.



@bodegasjimenezvilahnos

www.jimenezvila.es



utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

