

# VOBIS 2018



## HISTORIA

SI TIENES EL VALOR DE ARRIESGAR Y APOSTAR POR LO QUE CREES, DESPERTARÁS TU VERDADERO POTENCIAL Y TENDRÁS ÉXITO CREANDO AQUELLO QUE TE PROPUSISTE.

ASÍ NACIÓ VOBIS, PALABRA PROCEDENTE DEL LATÍN, POR TI.

SE TRATA DE UN VINO NATURALMENTE DULCE PROCEDENTE DE FINCA "EL PUJÍO".

VOBIS ES UN VINO, ES UN LUGAR, ES UN CONCEPTO.

ESTA SYRAH REFLEJA TODO EL ESPÍRITU DEL CERRO COLODRO.

PRODUCCIÓN LIMITADA, COMERCIALIZADA EN BOTELLAS DE 0,5 CL PARA CONCENTRAR TODA SU ESENCIA. SE ELABORA ÚNICAMENTE LOS AÑOS EN LOS QUE SE CUMPLEN DIVERSOS FACTORES CLIMATOLÓGICOS.

## ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

PARA CONSEGUIR ESTE EXQUISITO VINO HEMOS SELECCIONADO, ESTRUJADO Y MACERADO LAS MEJORES UVAS DE SYRAH. ASÍ EXTRAEMOS SUS INTENSOS Y VARIADOS COLORES, AROMAS Y SABORES.

VENDIMIA MANUAL DE UVAS SOBREMADURAS QUE SE HAN DEJADO MÁS TIEMPO EN LA CEPA PARA EXTRAER TODA SU ESENCIA. TRAS UNA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA, PERMANECE EN CRIANZA REDUCTIVA 6 MESES MÍNIMO PARA SU PERFECTO AFINAMIENTO Y REDONDEZ.

## NOTAS DE CATA Y MARIDAJE

COLOR ROJO PICOTA CON TONOS CARMÍN Y GRANATE, CAPA ALTA.

DESARROLLA BUENAS NOTAS DE FRUTAS SILVESTRES BIEN MADURAS, DULCE DE TOMATE, HIGOS Y DÁTILES JUNTO A TOQUES ESPECIADOS.

EN BOCA ES POTENTE Y GOLOSO, CON NOTAS REPETITIVAS DE FRUTAS NEGRAS, ENMARCADO POR UNA ACIDEZ EQUILIBRADA. FINAL LARGO Y PERSISTENTE.

IDEAL PARA ACOMPAÑAR CON TODO TIPO DE POSTRES, ESPECIALMENTE LOS ELABORADOS CON CHOCOLATE, Y, POR SU CONTRASTE, CON MEMBRILLO Y QUESOS CURADOS.

RECOMENDABLE SERVIR MUY FRÍO.

# VOBIS 2018



## HISTORY

IF YOU HAVE THE COURAGE TO RISK AND BET ON WHAT YOU BELIEVE, YOU WILL AWAKEN YOUR TRUE POTENTIAL AND YOU WILL BE SUCCESSFUL CREATING WHAT YOU SET OUT TO DO.

THIS IS HOW VOBIS WAS BORN, A WORD FROM LATIN MEANING, "FOR YOU" IT IS A NATURALLY SWEET WINE FROM FINCA "EL PUJÍO".

VOBIS IS A WINE, IT IS A PLACE, IT IS A CONCEPT. THIS SYRAH REFLECTS ALL THE SPIRIT FROM THE "CERRO COLODRO" PLOT LIMITED PRODUCTION, COMMERCIALIZED IN 0.5 CL BOTTLES TO CONCENTRATE ALL ITS ESSENCE.

IT IS ONLY PRODUCED IN THE YEARS IN WHICH WE HAVE THE BEST CLIMATOLOGICAL FACTORS.

## WINE MAKING & AGEING

TO GET THIS EXQUISITE WINE WE HAVE SELECTED, CRUSHED AND MACERATED THE BEST SYRAH GRAPES, IN THIS WAY WE EXTRACT ITS INTENSE AND VARIED COLORS, AROMAS AND FLAVORS. MANUAL HARVESTING OF OVERRIPE GRAPES THAT HAVE BEEN LEFT IN THE VINE FOR A LONGER TIME TO EXTRACT ALL ITS ESSENCE. AFTER AN ALCOHOLIC FERMENTATION, IT REMAINS IN A REDUCTIVE AGING OF 6 MONTHS MINIMUM FOR PERFECT TUNING AND ROUNDNESS.

## TASTING NOTES & FOOD PAIRING

CHERRY RED COLOR WITH CARMINE AND GARNET TONES. GREAT RIPE FRUIT NOTES, SWEET TOMATO, FIGS AND DATES WITH SPICY TOUCHES. THE PALATE IS POWERFUL AND SWEET, WITH REPETITIVE NOTES OF BLACK FRUIT, FRAMED BY BALANCED ACIDITY. LONG AND PERSISTENT END.

IDEAL TO PAIR WITH ALL KINDS OF DESSERTS, ESPECIALLY THOSE MADE WITH CHOCOLATE, AND, DUE TO ITS CONTRAST, WITH QUINCE AND CURED CHEESES.

RECOMMENDED TO SERVE VERY COLD.