



MARSILEA

EL RÍO MAGRO U OLEANA, COMO SE LE
CONOCE ANTIQUAMENTE, CREA A SU PASO
UNA TIERRA FÉRTIL QUE HA
ESTADO UNIDA AL CULTIVO
DEL OLIVO Y LA VID. SU
ORIGEN ESTÁ EN DOS
RAMBLAS PROCEDENTES DE
CAMPEÑILES Y SINARCAS,
JUNTAS CON LA RAMBLA
MADRE Y LA RAMBLA DE LA
V.I.T., ES EN LOS
REMANSOS DE SUS
AGUAS DONDE CREECE LA
MARSILEA QUADRIFOLIA, UN TRÉBOL
DE CUATRO HOJAS QUE DA NOMBRE
A NUESTROS VINOS.



PREMIER

ES UN MONOVARIETAL 100% DE
BOBAL, LA VARIEDAD AUTÓCTONA DE
NUESTROS VIÑEDOS. HA
REPOSADO 3 MESES EN
DEPÓSITOS DE ACERO EN
CONTACTO CON SUS
PROPIAS LIA S.
ESTE TIEMPO HA SERVIDO
PARA DOMAR EL BRAVO
VINO DE BOBAL Y PODER
PRESENTARLO SÓLO
AUTÉNTICO. UN VINO DE
VANGUARDIA. PRELUJO DE
LO QUE SERÁ EN COMPAÑÍA DE OTRAS
TRES VARIEDADES. OTRA CREACIÓN DE
NUESTRO ENÓLOGO SEBAS MANCOSO.

T I N T O

B O B A L

MARSILEA PREMIER RED WINE

MARSILEA PREMIER RED WINE

DATOS TECNICOS:

PRODUCTOR: MARSILEA VINOS
PRESENTACION: botella bordolesa negra-75 cl
TAPON: corcho natural ó sintético, a elección del cliente
CAPSULA: de estaño
PROCEDENCIA: Valencia- España
CERTIFICACIONES: VINO ECOLOGICO
UNIDADES CAJA: 6 botellas en caja horizontal o bajo pedido en cajas de 12 botellas verticales

PALETIZACION: Europallet

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCHOLICO: 13% vol
pH 3'70
ACIDEZ TOTAL: 4'8 g/lit (en tartárico)
ACIDO MALICO: 0'12 g/lit
ACIDO ACETICO: 0'55 g/lit
AZUCARES RESIDUALES: 0'90 g/lit
VARIEDAD UVA : BOBAL 100%
ESTANCIA EN BARRICA: 3 meses en barrica de roble francés

CATA:

Presenta un color rojo picota brillante, de capa media y un bonito ribete violáceo.
En nariz, es donde se muestra este monovarietal. Aromas de flores silvestres y ciertas notas minerales características del suelo y la zona.
En boca, contundente, y goloso. Esconde un ligero amargor en su recorrido en boca y un final bastante largo y persistente



MARSILEA

TRUTH WINES

TECHNICAL INFORMATION:

PRODUCER: MARSILEA VINOS
PRESENTATION: Black Bordeaux-type bottle (75 cl)
CORK: natural or synthetic cork, customer's choice.
CAPSULE: tin
COUNTRY ORIGIN: Valencia- SPAIN
CERTIFICATES: ORGANIC WINES
BOX DISTRIBUTION: 6 bottles in horizontal position or under special demand: 12 bottles in vertical position.

PALLET DISTRIBUTION: Europallet

ANALYTIC INFORMATION:

ALCOHOLIC DEGREE: 13% Vol
pH: 3'70
TOTAL ACIDITY: 4'8 g/lit (in tartaric acid)
MALIC ACID: 0'12 g/lit
ACETIC ACID: 0'55 g/lit
SUGAR CONTENT: 0'9 g/lit
GRAPES VARIETY: BOBAL 100%
AGEING TIME: 3 month in French oak barrels

TASTING NOTES:

Colour : it presents a red brilliant cherry colour, of medium intensity and purplish touches.
Aroma : bouquet of wild flowers and certain mineral notes typical of its zone's soils.
Taste : in mouth, forceful and velvety. It hides a slight bitterness in its passage in mouth with a persistent and long end.



ES-ECO-020-CV
Agricultura de España

ENOLOGICA OLEANA CB
C/ Virgen del Pilar 30
46320 Sinarcas – Valencia -
ESPAÑA
www.marsilea.es
vinos@marsilea.es
telf +34 616 26 30 29
Sebastián Mancebo