Korem Bovale – Argiolas

Isola dei Nuraghi IGT · Bovale



FICHA TÉCNICA

Bodega	Argiolas
Uva	Bovale (85%), Carignano (10%), Cannonau (5%)
Denominación	IGT Isola dei Nuraghi
Tipología	Vino tinto seco y estructurado
Añada	**2020**
Graduación	14,5 % Vol.
Zona	Serdiana – Sardegna – Italia
Formato	75 cl

Origen

Procede de los viñedos de la finca Tenuta Sa Tanca, situados en Cerdeña sobre suelos calcáreo-arcillosos. La influencia del clima mediterráneo, combinada con la insolación constante y la ventilación marítima de la isla, favorece una maduración equilibrada y una notable concentración polifenólica en las variedades locales.

Elaboración

La uva se somete a una maceración de duración media de entre 10 y 12 días. Posteriormente, la fermentación maloláctica se lleva a cabo en depósitos vinarios de cemento vitrificado, concluyendo el proceso con una fase de afinamiento en botella.

Perfil sensorial

- **Vista:** Color rojo intenso, límpido y de capa profunda.
- **Nariz:** Intenso y equilibrado, con presencia de arándanos y fruta negra madura acompañados de recuerdos florales a violetas, notas de cacao y matices de hierbas mediterráneas.
- **Boca:** Entrada aterciopelada y cálida, de textura redonda y paso pleno, con taninos bien integrados y un final prolongado y armónico.

Servicio

Servir a una temperatura de entre 16 y 18 °C en copa amplia de vino tinto para favorecer su aireación y el desarrollo de sus aromas.

Maridaje

Combina de forma idónea con carnes rojas a la parrilla, cordero asado, cochinillo al estilo sardo, pastas con salsas consistentes de carne y quesos curados como el pecorino sardo.

Curiosidad de la bodega

La bodega fue fundada por Antonio Argiolas, quien superó los cien años de edad y estuvo vinculado al proyecto durante toda su vida. En las décadas finales del siglo XX, la familia decidió transformar la vitivinicultura de Cerdeña aliándose con el célebre enólogo Giacomo Tachis para elevar el estatus de las variedades vernáculas de la isla.

Curiosidad del vino / uva

Durante décadas, la variedad Bovale se destinaba principalmente en Cerdeña como uva de mezcla para sumar color y potencia a otros vinos. Con la creación de Korem, Argiolas desafió esa costumbre al situarla como protagonista indiscutible de un tinto noble, cuyo nombre remite a raíces clásicas que enlazan con el pasado nurágico de la isla.

En pocas palabras:

Korem Bovale es uno de los tintos más representativos de la bodega Argiolas, concebido bajo la indicación IGT Isola dei Nuraghi para revalorizar la uva autóctona Bovale. Procedente de suelos calcáreo-arcillosos del sur de Cerdeña, ofrece una expresión cálida y envolvente donde destacan los frutos negros, las hierbas silvestres y el cacao. En boca se muestra aterciopelado, estructurado y persistente, convirtiéndose en un vino versátil y de marcada identidad mediterránea.

