



Bodegas Hermanos Peciña

CHOBEO

c u a t r o



Chobeo Cuatro nace de nuestras raíces, de "Chobeo de Peciña", el apodo con el que nuestra familia ha sido conocida durante generaciones en el pueblo. Un nombre cargado de historia, recuerdos y pertenencia que hoy da vida a un vino pensado para mirar al futuro sin olvidar de dónde venimos.

El número Cuatro hace referencia a sus cuatro meses de barrica, pero también a los cuatro nietos de Pedro Peciña, símbolo de una nueva generación que crece junto a la bodega. Chobeo 4 representa ese equilibrio entre tradición y modernidad: un vino más fresco, actual y cercano, creado para conectar con los jóvenes y seguir compartiendo la esencia de Peciña de una forma diferente.

NOTA DE CATA:

Variedad: Tempranillo

Graduación: 13.5%

Color: Rojo intenso con ribete violáceo.

Aromas: Destacan aromas de chocolate, fruta roja y fruta negra, toques balsámicos.

En boca: En boca presenta buena acidez, aportando frescura y equilibrio.

Temperatura óptima de consumo: 14°-15°