



Notas de cata — Crianza 2015

“Sin duda, el vino que te acompañará de manera cotidiana, en los bares, en las cenas con familia y amigos. Un vino que disfrutarás y te hará disfrutar”



notas de cata

Color picota con mucha intensidad. Fruta roja madura, cerezas, fresas. Notas especiadas, pimienta negra, maderas dulces, sándalo. Un vino fresco y persistente.

viñedo

Uvas procedentes de viñedos situados en Labastida, Briñas y Haro, con una edad media de 65 años de la variedad Tempranillo

climatología

La climatología en 2015 fue bastante extrema. Un invierno con copiosas nevadas, que limpiaron los campos. El verano extremadamente caluroso rondando los 38ª de temperatura y sobre todo por tener noches muy cálidas durante los meses de julio y agosto.

vendimia

La vendimia para este Crianza se comenzó el día 28 de septiembre de 2015, llegando a bodega uva con muy buen estado fitosanitario y excelentes parámetros químicos. Vendimia por corte manual en remolques de 3500 kg

vinificación

Selección de uvas en mesa, despallado y estrujado. Premaceración en frío antes de la fermentación alcohólica. La temperatura de fermentación es 27º durante 20 días. Tras la fermentación maloláctica, pasa a barricas de roble francés, americano y rumano donde permanecerá 14 meses. Graduación alcohólica: 14%

maridaje

Asados, corderos, caza, pollo, ternera, quesos de corta y media curación. Temperatura de servicio 17º. Consumo óptimo en los próximos 4 años.

BODEGAS BOHEDAL.

CRTA PANCORBO CAMINO DE LOS LIRIOS S/N, 26214 CUZCURRITA DE RÍO TIRÓN, LA RIOJA, SPAIN.



BOHEDAL
BODEGA BOUTIQUE