



## Notas de cata — Reserva 2013

“Un vino para tus ocasiones más especiales, para disfrutar con tiempo y en buena compañía”



### notas de cata

Presenta un color granate muy vivo. Aromas potentes, a ciruelas frescas, hoja de tabaco, regaliz medicinal y cedro. Potente en boca, con una fruta texturada y dulce, especias cremosas, excelente acidez. Resulta rico, fresco y muy agradable de beber.

### viñedo

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

### climatología

El año 2013 fue un año marcado por una climatología atípica. Muy lluviosa y con temperaturas muy bajas en la primavera. Sin embargo durante septiembre y octubre hubo un cambio favorable que ayudó a realizar una vendimia de manera selectiva.

### vendimia

La vendimia se comenzó el día 22 de Octubre de 2013, de manera muy selectiva, tardía y con baja producción. La vendimia se realizó por corte manual y en remolques de 3500kg

### vinificación

Selección de uvas en mesa, despalillado y estrujado. La fermentación se realiza a una temperatura controlada de 27°C durante 20 días. Con un envejecimiento de 18 meses en bodega de roble francés y americano, y otros dos años de guarda en botellero. Graduación alcohólica: 14%

### Maridaje

Paté, caza, todo tipo de carnes rojas, guisos y quesos curados. Temperatura de servicio 17°. Consumo óptimo en los próximos 5 años.

BODEGAS BOHEDAL.

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

**BOHEDAL**  
BODEGA BOUTIQUE