



Notas de cata — Tinto 2017

“Un vino versátil para tomar a diario y en cualquier época del año”



notas de cata

Este vino elaborado a partir de la uva Tempranillo presenta un brillante color violáceo con reflejos de fresa, mucha fruta fresca, moras, arándanos y fresas. En boca es fresco y de rica acidez.

viñedo

Seleccionamos las uvas para nuestro tinto joven 2017 en viñedos situados en Rioja Alta, en los municipios de Briñas, Haro y Cuzcurrita de río Tirón. Viñedos con una edad media de 45 años

climatología

El invierno 2017 ha sido normal a cálido en prácticamente toda La Rioja. Una primavera marcada por temperaturas cálidas y con precipitaciones escasas, desarrollaron una brotación avanzada en el viñedo. Durante la noche del 28 de Abril, las temperaturas descendieron bruscamente llegando alcanzar los -9°C y se perdió gran parte de la cosecha

Tanto las estaciones de verano como de otoño fueron más calurosas y secas de lo habitual, provocando la vendimia más temprana en la historia Doca Rioja

vendimia

Se inició la vendimia el día 26 de septiembre de 2016, 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. Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable durante 20 días a una temperatura controlada de 25° . Grado alcohólico: 13.50% vol

maridaje

Pastas, arroces, carnes blancas cocinadas, verduras y legumbres. Temperatura de servicio entre 14° y 16° . Consumo preferente en su primer año

BODEGAS BOHEDAL.

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

info@bohedal.com www.bohedal.com

tel: 941 328064

