



Notas de cata — Garnacha 2015

“El primer dato de referencia que hay sobre el origen de esta variedad es de Alonso de Herrera en 1513, es el de una variedad que llaman Aragonés y que parece que se corresponde con la Garnacha” —
Fernando Martínez de Toda



notas de cata

Precioso color rojo cereza y capa alta. Cálidos aromas a fresas, cacao y mantequilla. Potente en boca es sabroso, con volumen, muy buena acidez y de final largo.

viñedo

Uvas procedentes de viñedos situados en Rioja Alta, con una edad media de 70 años de la variedad garnacha.

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 vino se comenzó el día 7 de Octubre de 2015, llegando a bodega uva con muy buen estado fitosanitario y excelentes parámetros químicos. Vendimia por corte manual en cajas de 17kg.

Vinificación

Selección de racimos en mesa. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante un mínimo de 20 días a 28°C. Fermentación maloláctica natural. 16 meses en barricas nuevas de 225L de roble centroeuropeo. Graduación alcohólica: 14%

Maridaje

Caza y todo tipo de carnes rojas, Foie, setas y asados. Temperatura de servicio 17º. Consumo óptimo en los próximos 10 años.

BODEGAS BOHEDAL.

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

**BOHEDAL**
BODEGA BOUTIQUE