



BOHEDAL

Notas de cata—Tinto 2018

“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 2018 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

Una añada con marcada influencia atlántica, no ha sufrido contratiempos climatológicos importantes en el último ciclo, lo que ha permitido lograr el momento óptimo para la recogida.

BODEGAS BOHEDAL.

CRTA PANCORBO CAMINO DE LOS LIRIOS S/N, 26214

CUZCURRITA DE RÍO TIRÓN, LA RIOJA, SPAIN.

info@bohedal.com www.bohedal.com

Buen estado vegetativo del viñedo y una sanidad extraordinaria .

vendimia

Se inició la vendimia el día 13 de octubre de 2018, 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: 13.00% vol

maridaje

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



tel: 941 328064