

LACRUZ VEGA

Verdejo

D.O. La Mancha

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



100% Verdejo
100% Verdejo



Amarillo pálido con tonalidades verdosas.
Pale yellow with greenish hues.



Recuerdos a pera, manzana y piña.
Memories of pear, apple and pineapple.



Elegante paso en boca, con acidez equilibrada, dando la sensación de frescura. Retronasal potente a frutas blancas y aromas típicos de la variedad de verdejo.
Elegant on the palate with balanced acidity, giving fresh feeling. Powerful aftertaste of white fruits and aromas typical of the variety.



Complemento ideal para marisco, arroces, pescados.
Ideal complement for seafood, rice, fish.



Temperatura recomendada: 6° - 8° C.
Recommended temperature: 6° - 8° C (42.8° - 46.4° F).



12,8% Vol. Alc.
12,8% alcohol by volume.



BOGARVE
1915

NOTAS DE ELABORACIÓN / PROCESSING NOTES

Variedad y viñedo: Verdejo. Esta variedad es un claro ejemplo de la capacidad de adaptación de variedades foráneas a nuestras condiciones climáticas y de suelo. Las 29,16 has de viñedo son especialmente dirigidas, con el objetivo claro de la protección total de cualidades organolépticas de esta variedad, y mediante un control analítico y de cata de uvas se determina la fecha de vendimia.

Vinificación: La vendimia se realiza siempre por la noche cuando las temperaturas son las más bajas. Los procesos de recepción, despalillado, maceración pelicular, prensado y desfangado del mosto flor se hacen en atmosfera inerte, procurando conservar lo más posible las características del fruto, quedando impreso en el posterior vino. Las fermentaciones se realizan a distintas temperaturas bajo el criterio de nuestros técnicos y siempre dependiendo de la uva del año y del objetivo buscado. Una vez acabadas las fermentaciones, se hace una cata de los distintos vinos obtenidos y se hacen las mezclas buscando los mejores perfiles del vino futuro.

Crianza: La crianza se hace en depósitos de acero inoxidable en zonas de nuestra bodega con condiciones de temperaturas idóneas, para una perfecta conservación. La crianza sobre lías finas, es un proceso imprescindible en este vino, aportando redondez y volumen, características muy apreciadas, debido a al carácter de esta variedad. Este proceso, se supervisa mediante continuas catas de seguimiento, hasta obtener el buen paso en boca que es una de las características más significativas de nuestro verdejo, un vino muy apreciado y apetecible de beber.

Variety and vineyard: This variety is a clear example of the adaptability of foreign varieties to our climatic and soil conditions. The 29.16 hectares of vineyard are particularly targeted, with the clear goal of total organoleptic qualities protection of this variety and through analytical and tasting grapes controlling the harvest date is determined.

Winemaking: The harvest is always done at night when temperatures are lower. Receiving processes, stemming, macerating, pressing, and racking the flower must be conducted in an inert atmosphere, trying to preserve as much as possible the characteristics of the fruit, being printed in the subsequent wine. Fermentations are performed at different temperatures at the discretion of our technicians and always depending on the year of the grapes and the objective sought. Once the ferment is finished we make tastings and blends of the differents wines obtained, looking for the best profiles for the future wine.

Breeding: The wine is made in stainless steel in our warehouse areas with suitable temperatures conditions for a perfect preservation. Maturing on fine lees is an essential process in this wine, giving roundness and volume, highly valued features due to the nature of this variety. This process is monitoring with continuous tasting until getting the good taste in the palate, which is one of the most significant features of our very popular Verdejo, a very appreciated and appetizing wine.

BOTELLA / BOTTLE



Botella / Bottle	Bordelesa Expresion 75 / Bordalaise Expresion 75	
Capacidad / Capacity	750 ml	
Altura Botella / Bottle height	318 mm	
Diámetro Botella / Bottle diameter	78 mm	
Código EAN / Ean code	8437008591032	

CAJA / CASE



Nº Botellas por caja / Nº Bottles per case	6	12
Peso llena aprox. / Weight when full aprox	8,20 Kg	16,4 Kg
Altura/Height	323 mm	323 mm
Profundidad / Bottle depth	232 mm	310 mm
Anchura / Width	157 mm	235 mm

EUROPALET



Nº Botellas por palet / Nº Bottles per pallet	750	720
Nº Cajas por palet / Nº Cases per pallet	125	60
Nº Cajas por piso / Nº Cases per pallet	25	12
Nº Pisos por Palet / Nº Layer per pallet	5	5
Altura/Height	1,755 m	1,755 m
Profundidad / Depth	1,20 m	1,20 m
Anchura / Width	0,80 M	0,80 m
Peso palet / Weight of pallet	1032 kg	991 kg
Retractable SI / Retractable	Si/Yes	Si/Yes