

19 QUINCE

Mistela tinta

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



100% Garnacha tintorera
100% Red Grenache



Color rojo oscuro con tonalidades.
Dark red color with shades.



Predomina el aroma a uvas pasas con recuerdos a chocolates negros, ciruelas pasas y aceitunas.
Predominant aroma with hints of raisins dark chocolate, prunes and olives.



Agradable paso en boca con sensación dulce y sedosa. Retronasal potente con recuerdos a chocolate negro, ciruelas pasas y regaliz.
Pleasant in the mouth with soft, silky feel. Powerful aftertaste with hints of dark chocolate, prunes and liquorice.



Complemento ideal para patés, postres y dulces.
Ideal complement for snacks, pates and sweets.



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



15% Vol. Alc.
15% alcohol by volume.



BOGARVE
1915



NOTAS DE ELABORACIÓN / PROCESSING NOTES

Variedad y viñedo: Garnacha Tintorera. Más 50 has de esta variedad proveen uvas con determinados contenidos de color y azúcar. La madurez esta supervisada por nuestros técnicos, eligiendo de esta manera el mejor momento de recolección. Los viñedos poseen características muy particulares de terreno que, sumado a las inigualables condiciones de insolación, producen este tradicional vino de licor muy apreciado por su delicadeza y elegancia.

Vinificación: El encubado, maceración y perfecta mezcla con alcoholes de primera calidad son controlados para equilibrar la tanicidad con los altos contenidos de azúcar. De esta manera se obtienen los mostos flor mediante procesos de extracción suaves y no agresivos.

Crianza: El vino de licor obtenido, y bien homogeneizado, es conservado en depósitos perfectamente acondicionados en cuanto a temperatura y humedad para un perfecto envejecimiento que produce una inigualable armonía y conjunción de aromas y sabores.

***Variety and vineyard:** Red Grenache. Over 50 hectares of this variety provide grapes with certain content colour and sugar. Maturity is supervised by our technicians, so choosing the best time to harvest. The vineyards have very particular characteristics of soil, which added to the unique conditions of sunlight, produce this tradicional liqueur wine prized for its delicacy and elegance.*

***Winemaking:** The barreling, maceration, and perfect blend with premium spirits are controlled to balance tannins with high sugar content. In this way the flower must is obtained by extraction processes and non-aggressive gentle.*

***Breeding:** The wine liquor obtained, and well homogenized, is preserved in tanks fully furnished for temperature and humidity for a perfect ageing that produce an unparalleled harmony and combination of aromas and flavours.*

BOTELLA / BOTTLE



Botella / Bottle	Bordelesa Ecova 75 / Bordalaise Ecova 75	
Capacidad / Capacity	750 ml	
Altura Botella / Bottle height	318 mm	
Diámetro Botella / Bottle diameter	78 mm	
Código EAN / Ean code	8437008591780	

CAJA / CASE



Nº Botellas por caja / Nº Bottles per case	6	12
Peso llena aprox. / Weight When full aprox	8,3 Kg	16,60 Kg
Altura/Height	323 mm	323 mm
Profundidad / Bottle depth	232 mm	314 mm
Anchura / Width	157 mm	234 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	1045 kg	1003 kg
Retractable SI / Retractable	Si/Yes	Si/Yes