

19 QUINCE

Oloroso

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



100% Airén
100% Airén



Color oro viejo con tonalidades ocreas.
Old gold colour with ochre hues.



Intenso aroma a frutos secos: nuez, avellana, almendras, etc., mezclado con aromas a maderas viejas.

Intense aromas of nuts: walnuts, hazelnuts, almonds, etc., mixed with old wood aromas.



Agradable paso en boca con mezcla de sensaciones dulces y saladas, recordando su paso por añejas barricas.

Pleasant on the palate with sweet and savory mixture of sensations, recalling its passage through stale barrels.



Complemento ideal para aperitivos.
Ideal complement for snacks & appetizers.



Temperatura recomendada: 12° - 15° C.
Recommended temperature: 12° - 15° C (53.6° - 59° F).



16,9% Vol. Alc.
16,9% alcohol by volume.



BOGARVE
1915

NOTAS DE ELABORACIÓN / PROCESSING NOTES

Varietal and vineyard: Airén. La elaboración de olorosos en La Mancha viene de la tradición de conservar los vinos de la variedad Airén en barricas de roble, para su mejor evolución, aportando además unos aromas y sabores característicos muy apreciados.

Vinification: La base fundamental está en la elaboración de vino blanco a partir de las mejores uvas de la variedad Airén que, gracias a su alto contenido en azúcares, proporcionan vinos con graduaciones alcohólicas altas. Otra arte fundamental es el encabezamiento de estos vinos con alcohol producido en la propiedad bajo unos controles y características determinadas.

Crianza: Finalmente la guarda de estos vinos provoca unos aromas y características organolépticas muy especiales, obteniendo aromas a frutos secos y tostados de madera añejada con el paso de muchos vinos sobre estas barricas en el tiempo. Las características especiales de conservación en nuestras instalaciones y el tiempo de maduración de los vinos, provocan unas sensaciones agradables, elegantes y de gran fineza.

Variety and vineyard: Airen. The development of the Mancha olorosos comes from the tradition of preserving Airen wines variety in oak barrels for a better performance; providing, in addition, a highly valued characteristics aromas and flavors.

Winemaking: The foundation is in the elaboration of the white wine from the best grapes of the Airen variety, due to its high sugar content, provide wines with high alcohol content. Another key part is the header of these wines with alcohol produced in the property under a certain controls and features.

Breeding: Finally, the guard of these wines causes aromas and very special organoleptic characteristics, obtaining nuts aromas and toasted in aged wood over many wines on these barrels in time. The special features of conservation at our facilities, and the time of maturation of wines cause a pleasant, elegant, and great finesse sensations.

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	8437008591797	

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