

LACRUZ VEGA

Sauvignon Blanc

D.O. La Mancha

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



100% Sauvignon Blanc
100% Sauvignon Blanc



Amarillo pálido con tonalidades verdes.
Pale yellow with green hues.



Frutales a piña, mango, maracuya, pera, etc.
Fruit of pineapple, mango, passion fruit, pear, etc.



Interesante acidez compensada con volumen y golosidad.
Potente retronasal recordando aromas florales.
*Interesting acidity compensated with volume and sweetness.
Powerful aftertaste recalling floral aromas.*



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).



13,5% Vol. Alc.
13,5% alcohol by volume.



BOGARVE
1915

NOTAS DE ELABORACIÓN / PROCESSING NOTES

Variedad y viñedo: Sauvignon Blanc. Las condiciones climáticas y de suelo de las 36 has de las que se obtienen dan características muy especiales a nuestro Sauvignon Blanc. La viticultura ha sido especialmente dirigida desde sus plantaciones, con el objetivo claro de la protección total de cualidades organolépticas de esta variedad. 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 del día. 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 realizan las mezclas buscando los mejores perfiles del vino futuro.

Crianza: Se realiza en depósitos en las mejores condiciones de temperatura y conservación. La crianza sobre lías finas, es un proceso imprescindible en este vino, aportando redondez y volumen, características cada vez más buscadas por los consumidores. Este proceso, se supervisa mediante continuas catas de seguimiento, de esta manera se ensambla perfectamente la sensación ácida y a la vez golosa, consiguiendo un equilibrio aromático-sensorial que provoca experiencias muy intensas y agradables.

Vineyard and variety: Sauvignon Blanc. The climate and soil of 36 hectares of which conditions are obtained give special characteristics to our Sauvignon Blanc. Viticulture has been specially directed, with the clear goal of total protection of organoleptic qualities of this variety. By an analytical and monitoring tasting grapes, the harvest date is determined.

Winemaking: The harvest is always done at night when temperatures are the lowest of the day. 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 the grapes and the objective sought. Once finished fermentations, a tasting of the different wines obtained is made and the mixtures are performed looking for the best profiles for the future wine.

Breeding: It is done in tanks in the best conditions of temperature and conservation. Maturing on fine lees, in an essential process in this wine, giving roundness and volume characteristics increasingly sought by consumers. This process is monitored by continuous monitoring tastings, so perfectly assembled acid while feeling sweet, getting an aromatic balance - causing intense sensory and enjoyable experiences.

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	8437008591018	

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