

MATRITELLUS

Airén

I.G.P. Tierra de Castilla

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



100% Airén
100% Airén



Color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos.
Pale yellow with light greenish tones.



Tonos de fruta de hueso con recuerdos cítricos.
Intensidad media y elegante.
Stonefruit tones with hints of citrus. Average intensity and elegant.



Sensación voluminosa y agradable mezclada con la frescura que proporciona su equilibrada acidez. Amplia retonasal en el mismo perfil aromático que aparece en la fase olfativa.
Voluminous and pleasant sensation mixed with the freshness that provides balanced acidity. Finish bursting the same flavor profile that appears in the olfactory phase.



Complemento ideal para aperitivos, mariscos, arroces y pescados.
Ideal complement for snacks, appetizer, seafood, rice and fish.



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



12,0% Vol. Alc.
12,0% alcohol by volume.



BOGARVE
1915

NOTAS DE ELABORACIÓN / PROCESSING NOTES

Variedad y viñedo: Airén. La variedad Airén es conocida, sobre todo, por su capacidad de adaptación a los rigores de una climatología dura y extrema. La recolección se hace de manera artesanal sobre una superficie de viñedo de 1.400 hectareas donde predomina el cultivo tradicional de esta variedad.

Vinificación: Para la elaboración de este vino, elegimos el mejor momento cualitativo de entrada de uva. Dicha elaboración está sometida a una pautas de calidad muy específicas ppartiendo de la elección de los mostos de primera calidad y sometiéndolos a técnicas muy avanzadas de limpieza y a una fermentación muy controlada en cuanto a su temperatura.

Crianza: Los vinos obtenidos son amarillos muy pálidos y brillantes, predominando sobre todos los aromas a frutas blancas. El predominio de esta fruta también en boca es muy interesante y la acidez controlada, hace de éste un vino fácil de beber. Su servicio, muy frio, es muy indicado para servir como aperitivo.

***Variety and vineyard:** Airén variety is mainly known for its ability to adapt to the rigors of a harsh and extreme weather. The collection is handcrafted on a surface of 1,400 hectares of vineyards where the traditional growing of this variety predominates.*

***Winemaking:** For the production of this wine, we choose the best quality grape time of entry. This drawing is subject to very specific guidelines as the basis for choosing quality musts and subjecting them to very advanced cleaning techniques and a highly controlled fermentation in terms of its temperature.*

***Breeding:** The resulting wines are very pale and bright yellow predominating over all white fruits aromas. The predominance of these fruits, also in the mouth, is very interesting and controlled acidity and controlled acidity makes this an easy-drinking wine. Its service, very cold, is very suitable to serve as an appetizer.*

BOTELLA / BOTTLE



| | | |
|------------------------------------|--|--|
| Botella / Bottle | Bordelesa Esfera 75 / Bordalaise Esfera 75 | |
| Capacidad / Capacity | 750 ml | |
| Altura Botella / Bottle height | 305 mm | |
| Diámetro Botella / Bottle diameter | 78 mm | |
| Código EAN / Ean code | 8437008591049 | |

CAJA / CASE



| | | |
|--|---------|---------|
| Nº Botellas por caja / Nº Bottles per case | 6 | 12 |
| Peso llena aprox. / Weight when full aprox | 7,45 Kg | 14,9 Kg |
| Altura/Height | 323 mm | 315 mm |
| Profundidad / Bottle depth | 232 mm | 310 mm |
| Anchura / Width | 157 mm | 237 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 | 939 KG | 901 kg |
| Retractable SI / Retractable | Si/Yes | Si/Yes |