

MATRITELLUS

Rosado Aguja

I.G.P. Tierra de Castilla

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



100% Garnacha
100% Grenache



Color rosa salmón.
Salmon pink.



Fresa y cereza madura con algún tono de fruta blanca y recuerdos de golosinas.

Strawberry and ripe cherry with some tones of white fruits and candy memories.



Equilibrio dulce-ácido que provoca una sensación muy agradable en su paso de boca. En la fase retronasal vuelven a salir los aromas fresas y fruta blanca, existiendo un compensado grado alcohólico, haciendo un producto de fácil consumo y agradable para beber.

Sweet-acid equilibrium, which causes a pleasant sensation in your palate. In the retronasal phase the strawberries and white fruit flavors return, being a compensated alcoholic strength, making it an easy product very pleasant to drink.



Complemento ideal para aperitivos, a base de queso, marisco, y muy indicado para comidas orientales.

Ideal complement for snacks, appetizer with cheese & seafood, and truly indicated for oriental dishes.



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



9,50% Vol. Adq. / 12,50% Vol. Total
9,50% Adq. Vol. / 12,50% Total Vol.Alc.



BOGARVE
1915



NOTAS DE ELABORACIÓN / PROCESSING NOTES

Variedad y viñedo: Planta seleccionada de viñedos de garnacha centenaria, aclimatadas a nuestros terrenos, buscando principalmente la sensación dulce y aromática de estas uvas y su equilibrada acidez. La elección de la fecha de vendimia viene dada por los contenidos en azúcares de las uvas teniendo en cuenta que parte de estos azúcares quedaran sin fermentar para la obtención de un vino con una parte dulce pero de una manera totalmente natural (sin azúcar añadido).

La vendimia se realiza por la noche, intentado evitar las horas de más calor; procediendo a una maceración de frío buscando la extracción de los aromas.

Vinificación: Después de la obtención del mosto escurrido y las horas de maceración seleccionadas por nuestros técnicos, se procede a limpieza del mosto flor y a la fermentación parcial de sus azúcares. Cuando se obtiene el grado alcohólico y el contenido en el azúcar deseado, se para la fermentación alcohólica mediante shock térmico por frío. Después, mediante clarificación y sucesivas filtraciones, las levaduras se eliminan para evitar la refermentación de los restos de azucares previstos.

Crianza: el vino una vez obtenido se conserva temperatura refrigerada para evitar la refermentación y mantener una cantidad importante de carbónico endógeno que provoca una mejor conservación y unas características organolépticas especiales, hasta su posterior embotellado.

***Variety and vineyard:** selected centenary garnacha plants, acclimatized to our lands, mainly seeking the sweet and aromatic sensation of these grapes and its balanced acidity. The choice of the harvest date is determined by the sugar content of the grapes, taken under consideration that some of these remain as unfermented sugars to obtain a wine with a sweet side but in a completely natural way (no sugar added).*

The harvest is done at night, trying to avoid the heat of the day; by making a cold maceration looking for the extraction of aromas.

***Winemaking:** After obtaining drained must and maceration hours selected by our technicians, we proceed to clean the flower must and to the partial fermentation of the sugars. When the alcohol content and the desired sugar content is obtained, we proceed to stop the alcoholic fermentation by heat shock by cold.*

Then we proceed to the removal by clarification and successive filtrations to eliminate yeast that would lead to the re-fermentation of the rest of the sugars provided.

***Breeding:** after obtaining the wine it will be refrigerated to prevent the re-fermentation, maintaining a significant amount of endogenous carbon that causes better conservation and special organoleptic characteristics until bottling.*

BOTELLA / BOTTLE



| | | |
|------------------------------------|--------------------------------|--|
| Botella / Bottle | Borgoña 75 Ecova Optima Blanca | |
| Capacidad / Capacity | 750 ml | |
| Altura Botella / Bottle height | 320 mm | |
| Diámetro Botella / Bottle diameter | 80 mm | |
| Código EAN / Ean code | 8437008591414 | |

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 | 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 | 939 KG | 901 kg |
| Retractable SI / Retractable | Si/Yes | Si/Yes |