

LACRUZ VEGA

Centenario D.O. La Mancha

Doce meses en barrica

Twelve months in barrel

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Tempranillo; Cabernet Sauvignon; Syrah
Tempranillo; Cabernet Sauvignon; Syrah



Rojo picota. Intensidad alta.
Red cherry. High intensity.



Aromas a maderas de alta calidad y de cuidada selección, con matices de vainilla y torrefactos. Fondo a frutas sobremadura, tipo ciruela, y frutos rojos, tipo mora y frambuesa.

Aromas of high quality and carefully selected woods, with hints of vanilla and roasted. Overripe fruit funds, plum type, and red fruits, blackberry and raspberry type.



Sensaciones glicéricas y de táninos dulces y amables con una acidez equilibrada. Retronasal potente.

Glyceric sensations; sweet and gentle tannins with balanced acidity sensations. Powerful retronasal.



Complemento ideal para carne y guisos.
Ideal complement for meat and stews.



Temperatura recomendada: 15° - 17° C.
Recommended temperature: 15 ° - 17 ° C (59° - 62.6° F).



14,00% Vol. Alc.
14,00% alcohol by volume.



BOGARVE
1915



NOTAS DE ELABORACIÓN / PROCESSING NOTES

Variedad y viñedo: Tempranillo; Cabernet Sauvignon; Syrah. Viñedos perfectamente dirigidos y guiados por nuestros técnicos. El control analítico, de cata y de maduración de las pepitas de los tres tipos de uva, permiten la decisión de la fecha de vendimia.

Vinificación: Las variedades que constituyen este vino son elaboradas por separado debido a que sus procesos de maduración no coinciden. Las temperaturas y tiempos de maceración de cada variedad, se diseñan año a año, ya que son las características de las uvas las que marcan la pauta de elaboración según el año. De esta manera se obtiene un producto de similares características año tras año. Solamente de esta manera, podemos obtener un producto con sensaciones de equilibrio entre color, aroma y cuerpo

Crianza: La fermentación maloláctica se produce en barricas de roble francés y americano en condiciones de temperatura y humedad controladas. La elección de la barrica y su tamaño de grano, nos permite mantener el vino en unas condiciones de crianza óptima. Los batonages de las lias finas y sus convenientes trasiegos en el momento deseado, hace que consigamos vinos de mayor elegancia y suavidad.

Variety and vineyard: Tempranillo; Cabernet Sauvignon; Syrah. Vineyards perfectly directed and guided by our technicians. The analytical control, tasting and maturation of the seeds of the three types of grapes allows the decision of the harvest date.

Winemaking: The varieties that make up this wine are processed separately because their maturation process do not match. Temperatures and times of maceration of each variety are designed year by year, since the characteristics of the grapes are the ones that make the pattern of development according to the year. In this way a similar product is obtained year after year. Only in this way we can obtain a product with the optimal sensations of balance between colour, aroma and body.

Breeding: The malolactic fermentation takes place in french and american oak barrels in temperature and humidity controlled conditions. The election of the barrel and the grain size allow us to keep the wine in optimal breeding conditions. The batonages of fine lees and convenient racking at the desired time, allow us getting wines of greater elegance and softness. The months of aging this wine provide greater complexity and maturity.

BOTELLA / BOTTLE



Botella / Bottle	Bordelesa Expresion 75 / Bordalaise Expression 75	
Capacidad / Capacity	750 ml	
Altura Botella / Bottle height	318 mm	
Diámetro Botella / Bottle diameter	78 mm	
Código EAN / Ean code	8437008591384	

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